LICATA
WIJNFICHE

Naam	Barolo Cannubi
Jaartal	2013
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Scavino Paolo
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets
Appellatie	DOCG Barolo
Druivensoorten	100% nebbiolo
Alcohol percentage	15,00% vol
Omschrijving	Dit domein in Castiglione Falletto werd al in 1921 opgericht door Lorenzo Scavino, samen met zijn zoon Paolo. Nu staat Enrico, kleinzoon van Lorenzo, aan het roer met zijn twee dochters Elisa en Enrica. Enrico wordt vaak in een adem genoemd met Elio Altare in de groep van de rebellerende modernisten van de jaren tachtig van de vorige eeuw. Hoewel beide wijnmakers even modern zijn, hebben ze toch hun eigen karakter en eigenzinnigheid. Enrico focust op fruit, waar Elio op harmonie aast. Scavino heeft alleen maar eigen wijngaarden, 23 hectare in totaal, wat in vergelijking met gepachte wijngaarden kwaliteitsgarantie geeft op lange termijn. Paolo Scavino beschikt maar liefst over 19 historische cru's, die verspreid liggen over 6 van de 11 dorpen binnen het Barologebied. Dit laat hen toe om de diversificatie die moeder natuur elk jaar geeft om te zetten in ultieme blends, maar ook om afzonderlijke topwijnen te maken van de beste cru's, zoals 'Cannubi' (in Barolo), 'Bric del Fiasc' (in Castiglione Falletto) en 'Rocche dell'Annunziata' (in La Morra). Dit wijnhuis slaagt er meesterlijk in om de wijnen een ongekende fruitconcentratie én bewaarkracht te geven. Dankzij de rijping op grote foeders en kleine Franse barriques wordt nog extra complexiteit beoogd. Naast de traditionele druiven nebbiolo, barbera en dolcetto produceert Scavino ook de internationale druiven merlot (voor de basiswijn), sauvignon, chardonnay en viognier. De Barolo Cannubi heeft een diepe robijnrode kleur en een uitgesproken boeket van zwart fruit, mineralen, rook en likeur. Stevige structuur met krachtige tannines. Opulente wijn. Complexe afdronk.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Castiglione Falletto, Cannubiwijngaard (0,51ha) aangeplant in 1949 op 290m. hoogte met een Zuidelijke expostie en een ondergrond van mergel, klei en zand.
Opbrengst	5000 kg/ha.
Oogst	Begin oktober
Vinificatie	De maceratie en fermentatie vinden plaats in rotofermentators onder gecontrolleerde temperatuur. De malolactische fermentatie vindt plaats in barriques. De wijn rijpt 12 maanden in Franse barriques en 12 maanden in grote vaten van Frans eikenhout. Ten slotte rijpt de wijn nog 1 jaar in de fles.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	12 maanden barriques en 12 maanden in grote vaten van Frans eikenhout
Analytisch	Alc: 14,5% vol
Productie	3.278 flessen
Recensentscores	James Suckling: 96 Robert Parker: 94