LICATA
WIJNFICHE

Naam	Barolo Carobric
Jaartal	2014
Bewaarpotentieel	Tot eind 2034
Producent	Scavino Paolo
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, vrij mineraal, mondvullende tannines, duidelijk aanwezige zuren
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 Carobric heeft een intens robijnrode kleur. De aroma's zijn geprononceerd. Pruimen, kruiden, kruidnagel en aarde domineren. Massieve smaak. Massa's fruittannines met een zeer lange afdronk. Exotische Barolo.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	De 3 volgende wijngaarden: Cannubi, Roche di Castiglione, Bric dël Fiasc. De wijngaarden Canubi en Bric dël Fiasc worden besproken in de respectievelijke wijnfiches. De Roche di Castiglione-wijngaard is aangeplaant in de jaren 70 en ligt op 300m. hoogte met een Zuidwestelijke expositie. De ondergrond bestaat voornamelijk uit verschillende lagen zandsteen.
Opbrengst	5000kg. per ha. (Totaal 3 wijngaarden= 1,6 ha.)
Oogst	Begin oktober
Vinificatie	De maceratie en de fermentatie gebeuren in rotofermentators bij gecontrolleerde temperatuur. De malolactische fermentatie vindt plaats in eiken vaten. De wijn rijpt gedurende 12 maanden in Franse barriques en 12 maanden in Franse eiken vaten. Hierna volgt nog een jaar flesrijping.
Opvoeding	12 maanden in Franse barriques en 12 maanden in Franse eiken vaten.
Analytisch	Alc: 14,5% vol
Productie	7.408 flessen
Recensentscores	Robert Parker: 93 James Suckling: 91