LICATA
WIJNFICHE

Naam	Barolo
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2027
Producent	Scavino Paolo
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, erg fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, een fijne mineraliteit, soepele 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 heeft een robijnrode kleur. In het boeket herkennen we vooral zwarte bessen, kersen en gegrild vlees. Volle smaak met dikke zijdezachte tannines en een lange afdronk.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Vignolowijngaard in Castiglione Faletto en Vignane- en Via Nuovawijngaard in Barolo. De Vignolowijngaard ligt op 270m hoogte en is aangeplant in 1960. De Vignanewijngaard ligt op 300m. hoogt en heeft een Westelijke expositie. Deze is aangeplant tussen 1994 en 1998. De Via Nuovawijngaard ligt op 300m. hoogte met een Oostelijke expositie en is de oudste van de drie, namelijk uit 1940.
Opbrengst	5000 kg. per ha. (Totaal 3 wijngaarden= 5,5 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.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	12 maanden in Franse barriques en 12 maanden in Franse eiken vaten.
Analytisch	Alc: 14,5% vol
Productie	23.000 flessen