LICATA
WIJNFICHE

Naam	Rosso
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Scavino Paolo
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, prachtige subtiele houttoets, subtiel mineraal, delicate tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	VDI Vino d'Italia
Druivensoorten	barbera, cabernet sauvignon, dolcetto, nebbiolo
Alcohol percentage	13,00% 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 Rosso heeft een intens robijnrode kleur. Vineuze en aardse aroma's die we ook in de smaak terugvinden. Medium van structuur met een goede aciditeit en fruitige afdronk.
Serveren bij	koud buffet van vlees + salades, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, barbecue
Oorsprong	Druiven afkomstig uit de verschillende wijngaarden en cru's. Meestal worden de jongere stokken gebruikt.
Opbrengst	8000 kg. per ha. (Totaal = 2,29 ha)
Oogst	September en oktober afhankelijk van de variëteit.
Vinificatie	Maceratie op de schil gedurende 5-7 dagen in inoxen vaten. Fermentatie gebeurt onder gecontrolleerde temperatuur. De wijn rijpt nog enige maanden in inoxen vaten voor de botteling plaats vindt.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Analytisch	Alc: 13,50% vol
Productie	18.000 flessen
Recensentscores	Robert Parker: 88 Antonio Galloni, Vinous: 87