

Naam	Barbera d'Alba
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Scavino Paolo
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, fijne mineraliteit, soepele tannines, prominente zuren
Appellatie	DOC Barbera d'Alba
Druivensoorten	100% barbera
Alcoholpercentage	14,00% 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 ongekennde 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 Barbera d'Alba heeft een intens robijnrode kleur. Rood fruit domineert in de geur en in de smaak. Medium van structuur. Sappige 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, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus
Oorsprong	Castiglione Falletto, La Morra. Wijngaarden op een hoogte van 210-260m met een Oostelijke tot Zuidwestelijke expositie. De bodem van deze wijngaarden bestaan voornamelijk uit zandsteen. De stokken zijn gemiddeld tussen de 15 en 50 jaar oud.
Opbrengst	5500 kg per ha (totaal = 1 ha)
Oogst	Eind september
Vinificatie	Maceratie op de schil onder gecontroleerde temperatuur in inoxen vaten gedurende 5-7 dagen.
Opvoeding	3 maanden in inoxen vaten.
Productie	6.000 flessen

