

Naam	Barolo Bussia Vigna Fantini
Jaartal	2021
Bewaarpotentieel	Tot eind 2041
Producent	Scavino Paolo
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, subtiele houttoets, heel mineraal, mondvullende tannines, prominente zuren
Appellatie	DOCG Barolo
Druivensoorten	100% nebbiolo
Alcoholpercentage	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 Barolo gebied. 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 2021 Barolo Bussia Vigna Fantini is een elegante, krachtige wijn met een frisse neus van roos, iris, rode bes, watermeloen, eucalyptus, menthol en een hint van kruiden. In de mond is hij vol en evenwichtig, met smaken van rode kers, pruim, frambozencompote, morello-kers, drop en vanille. De frisse zuurgraad en zachte, stevige tannines maken hem mooi in balans. De afdrank is lang, droog en complex, met een ziltige en minerale toets.
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, stoof- en suddergerechten, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Bussia-Fantini, koel gelegen wijngaard op 370 meter boven zeeniveau met zuidwestelijke blootstelling; de bodems zijn rotsachtig met losse zandlagen.
Oogst	Handmatige oogst, midden oktober.
Vinificatie	Maceratie met ondergedompelde kap (gemiddeld 10–12 dagen) in een roestvrijstalen roterende fermentor, gevolgd door fermentatie met inheemse gisten (gemiddeld 20–30 dagen) in roestvrijstalen tanks.
Opvoeding	20 maanden rijping in grote eikenhouten vaten, gevolgd door 3 maanden in roestvrijstalen tanks.
Productie	350 kisten
Recensentscores	jamesuckling.com: 98 robertparker.com: 96 Vinous: 96 Wine Spectator: 95

