

Naam	Barolo Prapò
Jaartal	2021
Bewaarpotentieel	Tot eind 2036
Producent	Schiavenza
Wijnstijl	vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, delicate tannines, prominente zuren
Appellatie	DOCG Barolo
Druivensoorten	100% nebbiolo
Alcoholpercentage	14,50% vol
Omschrijving	Azienda Agricola Schiavenza is een klein familiebedrijf dat in 1956 werd opgericht door de broers Vittorio en Ugo Alessandria. Vandaag de dag wordt het bedrijf geleid door schoonzoon Luciano Pira. Het domein beslaat ongeveer tien hectare wijngaarden in het gebied Serralunga d'Alba, daarnaast bezit het vier Piemonteise giornate in de gemeente Monforte d'Alba in het gehucht Perno. In het verleden waren de hoeve en de omliggende gronden eigendom van de Opera Pia Barolo, de stichting waarmee Julia Faletti opkwam voor de minder bedeelden in de samenleving. Het domein is vernoemd naar de pachters (schiavenza) die vroeger het werk verrichten in de wijngaarden van dit domein.

Schiavenza maakt maar liefst 5 verschillende, unieke Barolo's. De wijnen krijgen hun rijping op grote Slavonische vaten, en hoewel de moderne etiketten anders doen vermoeden, hanteert Schiavenza een traditionele stijl van wijn maken.

De productie van het bedrijf richt zich uitsluitend op rode wijnen. Dolcetto d'Alba; een Barbera d'Alba gevinifieerd op traditionele wijze van druiven geteeld in de jonge wijngaard gelegen in het gehucht Perno in de gemeente Monforte d'Alba en een versie geraffineerd in grote vaten; een Langhe Nebbiolo van 100% nebbiolo druiven; een Barolo van een blend van nebbiolo-druiven geoogst van wijngaarden met verschillende blootstellingen, alle in de gemeente Serralunga d'Alba, en drie selecties van de wijngaarden "Broglio", "Prapò" en "Bricco Cerretta"; en tot slot een Barolo Chinato, een gearomatiseerde wijn verkregen uit een oud familie-recept.

De Barolo 'Prapò' heeft een intense granaatkleur. De neus is intens en omhullend, met tonen van rood fruit, kruidige tonen, minerale nuances en zoethout. Zeer zuiver in de mond, met tannines die eerst aanvullen vooraleer ze zich mengen met fruittonen. De afdronk heeft een aangename persistentie en intensiteit.

Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	De wijngaarden, gelegen op klei-kalksteen bodem, liggen op een hoogte van 300-320 meter met een zuidoostelijke ligging
Opbrengst	50/60 kilo per ha.
Oogst	Handmatige oogst in de tweede helft van oktober.
Vinificatie	Traditionele methode met een lange maceratie. Natuurlijke gisting zonder toevoeging van gisten tot 20 dagen in cementen vaten bij temperaturen tussen 30 en 33°C.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	30 maanden in eiken vaten van Slavonië van 30 tot 35 hl.
Analytisch	Totale aciditeit: 5,4 g/l
Recensentscores	jamesuckling.com: 96

