

Naam	Barolo Riserva Rocche dell'Annunziata
Jaartal	2019
Bewaarpotentieel	Tot eind 2044
Producent	Scavino Paolo
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, vrij mineraal, mondvollende 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 Barolo Riserva Rocche dell'Annunziata 2013 heeft een schitterende robijnrode kleur. De neus is complex met zwarte kersen, leder, tabak, likeur, toast. Volle en perfect gebalanceerde smaak. Prachtige zijdezachte tannines met minutenlange afdronk. Uitzonderlijke wijn.

Serveren bij

rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas

Oorsprong

La Morra, Rocche del Annunziata. Deze wijngaard ligt op 310m. hoogte en heeft een zuidelijke expositie. De bodem bestaat voornamelijk uit mergel en zand. De stokken zijn gemiddeld 60 jaar oud.

Opbrengst

5000 kg per ha (Totaal= 0,46 ha)

Oogst

Begin oktober.

Vinificatie

De maceratie en fermentatie vinden plaats in temperatuurgecontroleerde rotofermentators. De malolactische fermentatie vindt plaats in houten vaten.

Flesafsluiting

diam

Opvoeding

12 maanden in Franse barriques en 12 maanden in houten vaten van Frans eikenhout.

Productie

2500 flessen 0,75

Recensentscores

jamesuckling.com: 98
Wine Spectator: 97
Michaela Morris, Decanter: 97
Monica Lerner, robertparker.com: 97
Vinous: 96

