

ARTIKELFICHE

Naam	Sorriso Bianco
Jaartal	2017
Producent	Scavino Paolo
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, subtiel mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Langhe
Druivensoorten	30% chardonnay, 50% sauvignon blanc, 20% viognier
Omschrijving	<p>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.</p> <p>Paolo Scavino beschikt maar liefst over 19 historische cru's, die verspreid liggen over 6 van de 11 dorpen binnen het Barolobied. 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.</p> <p>De SorrisoBianco heeft een lichtgele kleur. Typisch Sauvignon blanc in de neus met citrus en vegetale toetsen. Mooie structuur, een goede vettigheid en dito lengte.</p>
Serveren bij	schaal- en schelpdieren, koud buffet van vis + salades, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus
Oorsprong	Castiglione Faleto, La Morra. Wijngaarden met een Oostelijke en Westelijke expositie en een kalkhoudende bodem.
Opbrengst	6000 kg per ha (Totaal= 1,1 ha.)
Oogst	September
Vinificatie	Fermentatie in inoxen vaten bij een lage temperatuur. Malolactische fermentatie op eiken vaten voor de chardonnay. De sauvignon doet dit in inoxen vaten.
Analytisch	Alc: 14% vol
Productie	28.000 flessen
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022

