

ottoVino adviseert....



Scagliola Frem



Druivensoorten

Barbera



Italië

Herkomst

Barbera d'Asti DOCG, Piëmonte



Beschrijving

Het alcoholpercentage is vrij hoog, wat typisch is voor wijnen uit Piëmonte. De druivenstokken van deze wijn zijn tussen de 10 en 25 jaar oud. De wijn is traditioneel opgevoed in grote houten vaten van eiken uit Slovenië. In de smaak heeft deze wijn tonen van wilde bessen en bramen. Deze wijn heeft veel diepte en een perfecte verhouding tussen zuren en bitteren.



Proefnotitie

Sterke robijnrood gekleurde wijn met een wijnachtig boeket en geuren van bosvruchten. Een aangename droge smaak die zeer typerend is voor deze druif.



Wijn & spijs

Een volle wijn die culinair combineert met tal van gerechten, waaronder (lams)vlees van de grill, stevige kazen en zelfs lichtere gerechten met veel tomaat.



Productie methode

Regulier



Scagliola

Barbera d'Asti Frem



Over het wijnhuis

Al vier generaties lang is de familie Scagliola toegewijd aan de teelt van haar wijngaarden met behulp van gezonde, zorgvuldige en schone wijnbouwtechnieken. Dit natuurlijk met volledig respect voor de natuur en het biologische evenwicht van de wijnstokken en met lage opbrengsten per hectare. Onderzoek in het veld, samen met meteorologische gegevens verwerkt met de hulp van gespecialiseerde wijntechnici, maken het mogelijk om de noodzakelijke interventies tot een minimum te beperken.

De familie Scagliola streeft er voortdurend naar om te leven volgens het gezegde: "kwaliteit boven kwantiteit" en bovenal zijn ze er absoluut zeker van dat kwaliteit wordt gecreëerd in de wijngaard, niet in de kelder. Martina en Federica, de dochters van Mario en Emiliana, zijn nog erg jong, maar ze hebben al de drive en vastberadenheid om het project van de familie naar de toekomst te dragen.

