



## Barbera d'Alba

Paolo Scavino

Barbera d'Alba, Piemonte, Italien

Piemonte ligger i det nordvestlige Italien og er et område med forholdsvis stor variation i dets vine på grund af mikroklimaer. Denne nordlige og meget disede egn er mest kendt for sin produktion af de forførende rødvine fra Barolo og Barbaresco. Det er også i Piemonte der produceres de berømte og berygtede søde vine fra Asti og en lille men kvalitativ produktion af hvide vine.

Scavino begyndte at dyrke druer i Barolobyen Castiglione Falletto i 1921. I begyndelsen solgte man hele høsten til de store vinkøbmænd. I 1955 ville familien Scavino det dog anderledes. I 1964 var man på markedet med Scavino-navnet på Barolo etiketten. I dag drives firmaet af Enrico Scavino, der i høj grad har medansvaret for, at Barolovine er blandt de mest efterspurgte i verden. Ved sin side assisteres Enrico af sine to døtre. Paolo Scavino er modernist og faktisk har Enricos banebrydende og moderne vinifikationsprincipper været medvirkende årsag til, at man fører debatten om at være traditionalist eller modernist. Siden 1980'erne har man således anvendt en tilgang til vinproduktion, der brød med de traditionelle principper. State-of-the-art teknologi er anvendt i vinifikationsprocessen og også små egetræsfade (barriques) fandt vej til kældrene.

Druerne høstes fra marker beliggende i Castiglione Falletto og La Morra beplantet helt tilbage i 1945.

**Druesort:** 100% Barbera d'Alba

**Vinifikation:** Lagret i 6 måneder på rustfri ståltanke

**Smagsnoter:** Frugtig, saftig og elegant med fine tanniner og noter af kirsebær, violer og røde frugter.

