

Sciorio Barbera d'Asti 'Sciorio' 2015

Barbera d'Asti DOCG - Piemonte - Italië



domein

Sciorio is een klein domein van 7 ha in Costigliole d'Asti, tussen Asti en Nizza in het hart van de Barberastreek. De broers Mauro en Giuseppe Gozzelino zijn de bescheidenheid zelve, bij hen geen moderne technologie of marketing maar vooral veel hard werk in de wijngaard. De aanpak is authentiek traditioneel met weinig of geen gebruik van moderne middelen. De rijping is lang en enkel de duurste wijn krijgt nieuwe eik. Ook het gebruik van [sulfit](#) is minimaal. De resultaten mogen er zijn: 'naturelle' wijnen met persoonlijkheid waar je graag nog een glas meer van drinkt.

<http://sciorio.com>

omschrijving

Diepe, donkere kleur, fijne neus van rood fruit die zal evolueren naar tonen van bosgrond. Intense smaak met rijpe tannines en zuren die zorgen voor een levendig karakter en een mooi evenwicht. Heel kenmerkende barbera, afkomstig uit de beste zone in Piemonte voor deze druif.

wijngaard

Oostelijk gerichte helling met voornamelijk zware kleigrond, maar subtiele verschillen binnen de wijngaard (er zijn bijvoorbeeld meer zandhoudende stroken) verhogen de complexiteit. Het snoeien gebeurt zeer zorgzaam en het rendement komt niet boven de 50 hl/ha uit. Deze Superiore is een selectie van de beter gelegen wijngaarden met de rijpste druiven.

kelder

Gisting met natuurlijke gisten in een low-tech kelder. Zachte extractie door het rondpompen van de most. De wijn rijpt 1 jaar in '[botte](#)' (grote foeders) en daarna nog eens een jaar op fles voor hij verkocht wordt.

druivensoorten

barbera: 100%

schenken

Aan 16-18°C bij paddestoelen, lam, varkensvlees, rood vlees, stoofschotels, pelswild (hert, reebok, everzwijn), harde pittige kaas,

analyse

alcohol: **15,5% Vol.**