

## Sciorio Vino Rosso

geen - 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 Guiseppe 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 [sulfiet](#) is minimaal. De resultaten mogen er zijn: 'naturelle' wijnen met persoonlijkheid waar je graag nog een glas meer van drinkt.

<http://sciorio.com>

### omschrijving

Intens robijnrode barbera, met een expressief en zuiver, fruitig aroma met licht aardse tonen. Uitbundige, sappige smaak met levendige zuren, een echte maaltijdwijn. In de loop van oogstjaar 2012 werd afgestapt van de appellatie "Barbera Piemonte" en komt de wijn gewoon als "Vino Rosso" op de markt.

### wijngaard

Oostelijk gerichte helling met voornamelijk zware kleigrond, maar subtiele verschillend 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 basiswijn van het domein is afkomstig van de jongere stokken.

### kelder

Gisting met natuurlijke gisten in een low-tech kelder. Zachte extractie door het rondpompen van de most. De wijn rijpt hoofdzakelijk op inox, een deeltje wordt soms tijdelijk op barriques gerijpt.

### druivensoorten

barbera: 100%

### schenken

Aan 14-16°C bij charcuterie, gevogelte (kip, kalkoen), lam, varkensvlees, pluimwild (fazant, patrijs), halfharde kaas,

### analyse

alcohol: **13,7% Vol.**