



il vino dei 20 anni del Berebene

Per il tredicesimo anno consecutivo la Barbera d'Asti Superiore RoccaNivo ottiene il premio qualità/prezzo del nostro Berebene. Una costanza qualitativa tale da convincerci ad assegnargli in occasione di questa ventesima edizione il premio del ventennale per i vini rossi. La prima produzione del RoccaNivo risale al 1990. Pensato inizialmente per il mercato inglese, il suo successo, e di conseguenza l'incremento di produzione (sono 70mila le bottiglie prodotte quest'anno), ha permesso di contenere i costi, rendendolo il vino quotidiano per eccellenza della Scrimaglio. Imperniato sulla piacevolezza, le uve vengono selezionate già dal vigneto, per offrirgli una grande freschezza. La vinificazione è di tipo tradizionale, con una macerazione di media durata a temperatura controllata, volta a preservare al meglio i profumi primari, mentre con la maturazione in botti grandi di rovere di Slavonia si ricerca una complessità che va a completare il carattere di questo vino, pronto fin dalla sua uscita sul mercato ma anche in grado di migliorare per qualche anno ancora.



Barbera d'Asti
Superiore
RoccaNivo 2007

“Gli intraprendenti fratelli Giorgio e Francesco Scrimaglio sono alla testa di questa importante realtà vitivinicola di Nizza Monferrato, dove in località Scrimaglio si trova la sede storica dell'azienda che propone una linea di produzione ampia e articolata, che copre tutte le denominazioni piemontesi. Vera abbonata al nostro premio, la Barbera RoccaNivo nella versione '07 è fresca e armonica con note di cacao, spezie e bacche rosse. “