



Barbera del Monferrato  
Il Matto 2008



Barbera d'Asti  
Superiore  
CROUTIN 2007



PIEMONTE | Luca Maroni

**SCRIMAGLIO**  
NIZZA MONFERRATO

*La famiglia Scrimaglio è presente in Piemonte dal XVII secolo e proviene, probabilmente, dalla Francia da dove fugge nel 1572. In Monferrato ha dato il proprio nome ad una zona, la Regione Scrimaglio, ai confini tra la Contea di Castelletto e il Marchesato di Nizza, dove ora è insediata l'azienda agricola con i suoi vigneti. Francesco Scrimaglio, nel primo '900, inizia la sua attività di viticoltore che verrà poi ampliata, dal figlio Pietro. Oggi le Cantine Scrimaglio si collocano in posizione di assoluto rilievo nel mondo vitivinicolo.*

**Scrimaglio**

Scrimaglio Snc  
Via Alessandria, 67 - 14049 Nizza Monferrato (AT) - tel. 0141721385 fax 0141726500 - info@scrimaglio.it - www.scrimaglio.it - Responsabili della produzione: Pier Giorgio Scrimaglio (Titolare), Vincenzo Muni (Enologo) - Anno avviamento: 1945 - Vini prodotti: 30 - ☎: 700.000 - Etari: 18 - Uve/vini acquistati: 85% delle uve - ☎: si - ☎: si - ☎: no

**IL MIGLIOR VINO**

**Barbera d'Asti Superiore  
CROUTIN 2007** **89**

Consistenza: 31 - Equilibrio: 25 - Integrità: 30

**CROUTIN**  
Sensazioni: gran morbido al palato, capace di porgersi sudente e dolce nonostante la fittezza del suo estratto e del suo nero colore. Ottimo il balance morbido/tanico, segnale di enologia bilanciata, accurata, equilibrata. La suadenza olfattiva della spezia evidenzia la nettezza, la novità dei vasi d'elevazione, l'attenzione con cui la calibratura della sua intensità è stata dosata. Virtù qualificanti l'eccellente enologia trasformatica. E che virtù estrattive, che densità rende ogni suo manifestarsi ai sensi al profumo cremoso, al palato in un tatto viscoso e in volume sontuoso. Senza che mai questa sua massività, per la sua armonia, giunga aggressiva e meno che balsamicamente, polposamente lieve.

Informazioni: ☎: ☎: 03-07-09 - ☎: D - ☎: 13.000 - ☎: Barbera

Impressioni del produttore. Con gli anni l'esperienza ha portato a raggiungere il risultato desiderato. Ottenere un vino che preservi le caratteristiche del vitigno, esaltate dall'affinamento in legno, e, soprattutto, appaghi chi lo beve, garantendo una piacevolezza da abbinare ai cibi importanti della cucina internazionale.

Vincenzo Muni

**GLI ALTRI VINI**

**BARBERA D'ASTI NO CORK 2008** IP: 87  
C: 31 - E: 28 - I: 28 - ☎: ☎: 15.000 - ☎: Barbera

**BARBERA DEL MONFERRATO IL MATTO 2008** IP: 86  
C: 30 - E: 28 - I: 28 - ☎: ☎: 50.000 - ☎: Barbera 95%, Freisa 5%

**BARBERA D'ASTI SUPERIORE ROCCANIVO 2007** IP: 86  
C: 31 - E: 28 - I: 27 - ☎: ☎: 70.000 - ☎: Barbera

**MONFERRATO ROSSO TANTRA 2006** IP: 86  
C: 31 - E: 28 - I: 27 - ☎: ☎: 2.500 - ☎: Barbera 90%, Cabernet 20%

**BARBERA D'ASTI NO WOOD 2008** IP: 85  
C: 30 - E: 28 - I: 27 - ☎: ☎: 85.000 - ☎: Barbera

**BARBERA D'ASTI ACSE 2006** IP: 84  
C: 31 - E: 26 - I: 27 - ☎: ☎: 6.000 - ☎: Barbera

**SAUVIGNON BLANC NO CORK 2008** IP: 84  
C: 28 - E: 28 - I: 28 - ☎: ☎: 6.000 - ☎: Sauvignon 80%, Cortese 20%

**CHARDONNAY NO WOOD 2008** IP: 82  
C: 27 - E: 27 - I: 28 - ☎: ☎: 50.000 - ☎: Chardonnay

**Commento Conclusivo**  
Ulteriore l'acquisizione di fruttosità, di piacevolezza complessiva del bicchiere Scrimaglio. Suadente e morbido lo Chardonnay No Wood 2008, del varietale intenso, dalla fruttosità d'albicocca e pesca di gran nitore il Sauvignon Blanc No Cork 2008. Rossi tutti dal frutto avvolgente, in più d'un caso di enologia esecutiva, di integrità ossidativa residua assai qualificante. È il caso della Barbera del Monferrato Il Matto 2008, della speziata Barbera d'Asti Superiore RoccaNivo 2007, della polposa Barbera d'Asti No Cork 2008. Rotondo e balsamicamente cremoso il Monferrato Rosso Tantra 2006, di gran persistenza d'aroma. Vino del tasting la Barbera d'Asti Superiore CROUTIN 2007: qui da fuoriuscisse enologico è il nitore, il turgore il vigore della sua magnifica composta di more e di viole. Complimenti.

**Indici Qualitativi Complessivi**  
IP complessivo: 85,44 (+1,72%); QOT: 7,56  
Indici complessivi: C: 30 - E: 27,66 - I: 27,77

770 | ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2010