Scarbolo

Pinot Grigio "Salvadi" DOC

, 750 ml

Italy,

9911014010

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Gegrillter Spargel mit gerösteten Haselnüssen, Estragon und Pfirsich

Meeresfrüchte-Risotto mit Tomaten und Mandarinenöl

Perlhuhnbrust mit gebratenen Steinpilzen und Nektarinen

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 02.07.2025

Der Pinot Grigio von Scarbolo stammt aus einem Weingarten namens Codis und lag 15 Tage auf der Maische. Die Idee des Betriebes ist dabei, dem Wein durch den Schalenkontakt und die somit extrahierten Gerbstoffe größere Frische zu verleihen. Gewachsen im Flachland auf reichhaltigen Schwemmlandböden mit alluvialen Ablagerungen aus dolomitischem Kalkstein in der Subregion Grave, gekennzeichnet durch ihre stark schluffigen Böden. Bei der Lese ist ein Teil der Trauben noch unreif, was ebenfalls den Eindruck der Frische unterstreicht. Handgelesen am 07. September werden die Weine im offenen Tonneaux vergoren und anschließend weitere 27 Monate im Tonneaux gelagert.
Farbe:
Helles Kirschrot mit orangenen Reflexen und seidenmattem Schimmer.

Nase:
Die Nase des 2023 Salvadi Pinot Grigio von Scarbolo entpackt wie eine Zip-Datei Schicht für Schicht. Es beginnt sortentypisch mit Noten nach rotem Apfel samt Kernen und Schalen, dann folgt ein leichter Kernton, eingelegter Ingwer, dezent rauchige Noten nebst grünen Mandeln und einem abgenagten Pfirsichkern. Getrocknete Heublumen und milde Kräuter komplettieren das Stillleben.

Mund:
Am Gaumen hält der Salvadi, was die Nase verspricht: ein phenolisch geprägter, abermals dezent rauchig-würziger Pinot Grigio mit anständiger Struktur und hocharomatisch-phenolischem Rückgrat. Mit saftiger Frucht und sattem Extrakt wirkt er am Gaumen großzügig, ohne dabei an Finesse einzubüßen. Mit seidiger Textur und mittelkräftigem Körper ist die reife Säure fest verwoben mit dem herben Gerbstoff und trägt ihn ins lange, fruchtbetonte Finish.