



**Francesco & Scanavino**  
SELEZIONE VINI NOBILI



**BAROLO**  
*Barolo D.O.C.G.*

“KÖNIG DER WEINE, WEIN DER KÖNIGE”

Die Ursprungstrauben kommen aus Castiglione Falletto, einem der historischen Orte für den Anbau dieses hochwertigen Weines.

In dieser Gemeinde wachsen die körpervollsten, reichhaltigsten und lagerfähigsten Barolo-Weine. Der karge Rebstock Nebbiolo produziert hier auf den stark kalkhaltigen Böden wenige, aber dafür kostbare Trauben von höchster Potentialität.

Die sorgfältige Weinbereitung und der lange traditionsgemäße Ausbau in Fässern aus französischer Eiche vervollständigen die Charakteristiken und Besonderheiten dieses Weines.

**REBSORTE:** 100% Nebbiolo

**BODENBESCHAFFENHEIT:** lehmig-kalkig

**FARBE:** leuchtendes Granat, das bei älteren Jahrgängen zu Ziegelrot neigt

**DUFT:** sehr intensiv und ausgeprägt mit Noten von Veilchen und Hundrose

**GESCHMACK:** trocken, körpervoll, herb. Mit den Jahren wird der Geschmack samtig und harmonisch, ist von langer Nachhaltigkeit und hat einen typischen Abgang, der an Lakritz erinnert.

**VERFEINERUNG:** 2 Jahre in Fässern aus französischer Eiche und 1 Jahr auf der Flasche

**ALTERUNGSPOTENTIAL:** einer der langlebigsten Weine, eine Flasche mit einem guten Jahrgang kann bis über 20 Jahre lang gelagert werden.

**VERWENDUNG:** ideal zu erlesenen Braten, besonders, wenn diese im gleichen Wein gegart werden, zu allen Arten von Wild und zu pikanten und reifen Käsesorten

**EMPFOHLENES GLAS:** Ballonglas, vor dem Servieren dekantieren, damit der Wein atmen und seine ganzen Duftnoten offenbaren kann

**SERVIERTEMPERATUR:** 18-20 °C

**Francesco Scanavino &C. sas**

Loc.Scorrone,31-Str.Prov.31-12054-COSSANO BELBO(CN)-Piemonte-Italia

T.+39 0141 837102 F. +39 0141 185 0492 info@francescoscanavino.com www.francescoscanavino.com