



**Francesco & Scanavino**  
SELEZIONE VINI NOBILI



## **CARACTÈRE**

### *Nebbiolo d'Alba D.O.C.*

Dieser Wein ist eine Assemblage von Nebbiolotrauben, die im Herzen des typischen Weinbaugebiets kultiviert werden. Es handelt sich um stark kieselhaltige Böden, die dem Wein den diese Böden hervorbringen ein grosses Bukett und eine ebensolche Eleganz verleihen.

Die Weinherstellung ist traditioneller Art mit einer Mazeration von zirka 15 Tagen auf den Traubenhäuten bei einer Temperatur von 28°-30° C. Es folgen die malolaktische Gärung und eine 12 monatige Reifung in fässern aus französischer Eiche.

Weitere Monate in der Flasche sind nötig, um das definitive Gleichgewicht zwischen dem Bukett und der eindrucksvollen Struktur zu erreichen.

**REBSORTE:** Nebbiolo 100%

**BODENBESCHAFFENHEIT:** kalkig-kieselhaltige

**FARBE:** leuchtend granatrot

**DUFT:** ätherisch und komplex, intensiv und lieblich fruchtig

**GESCHMACK:** warm, mit ausgesprochener trotzdem angenehmer Tannempfindung, was ihm Körper und Nachhaltigkeit verleiht.

**AUSBAU:** 12-monatige reifung in fässern aus französischer Eiche

**ALTERUNGSPOTENTIAL:** 10 Jahre

**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

**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