



Francesco & Scanavino
SELEZIONE VINI NOBILI



L'IMPERATORE

Langhe Rosso D.O.C.

Der Name "L'IMPERATORE" (der Kaiser) stammt von einem Vorfahren der Familie und einstigem Besitzer des heutigen Unternehmens Francesco Scanavino.

Es handelt sich hierbei um einen kostbaren und bedeutenden Rotwein aus einer sorgfältigen Weinbereitung mit langer Einmischung der Trauben Nebbiolo für Barbaresco, Cabernet Sauvignon und Barbera d'Alba, die einer strengen Auslese unterliegen, gänzlich gereift sind und aus den Weinbergen in den Gemeinden Treiso und Barbaresco stammen.

Es ist unser einziger in Barrique ausgebauter Wein unserer Auslese, mit großartiger Struktur und beachtlichem Alkoholgehalt.

REBSORTE: 80% Nebbiolo für Barbaresco -10% Cabernet Sauvignon -10% Barbera d'Alba (unterschiedliche Anteile je nach Jahrgang)

BODENBESCHAFFENHEIT: lehmig-kalkig

FARBE: intensives Rubin mit schönen granatroten Reflexen, die mit der Reife stärker werden

DUFT: intensiv, umfassend, komplex und zu ätherisch neigend, elegante, recht angenehme und nachhaltige Holznote

GESCHMACK: herb, harmonisch und samtig, von großer Struktur und lange nachhaltendem Aroma

VERFEINERUNG: 12 Monate in Fässern aus französischer Eiche (Tonneau 500 Lt.)

ALTERUNGSPOTENTIAL: ein recht langlebiger Wein, eine Flasche eines guten Jahrgangs kann kühl und in liegender Position über 10 Jahre aufbewahrt werden.

VERWENDUNG: zu Grillfleisch, erlesenen Braten, 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