



Francesco & Scanavino
SELEZIONE VINI NOBILI



BAROLO
Barolo D.O.C.G.

“RE DEI VINI, VINO DEI RE”

le uve di origine provengono da Castiglione Falletto uno dei comuni storici per la produzione di questo pregiato vino. Comune, dove nascono i Barolo più corposi, ricchi e in grado di invecchiare molto più a lungo.

L'avarato vitigno Nebbiolo, su queste terre fortemente calcaree, produce pochi ma preziosi grappoli con altissima potenzialità; l'attenta vinificazione ed il lungo affinamento in botti di Rovere francese, secondo l'antica tradizione, ne completano le caratteristiche e le peculiarità.

VITIGNO: 100% Nebbiolo

NATURA DEL TERRENO: argilloso calcareo

COLORE: rosso granato brillante tendente al mattonato con l'invecchiamento

PROFUMO: molto intenso e penetrante, sentori di viola e rosa canina.

SAPORE: asciutto, di corpo, austero, con il passare degli anni diventa vellutato e armonico, ha lunghissima persistenza e tipico retrogusto che ricorda la liquirizia.

AFFINAMENTO: 2 anni in botti di Rovere francese e 1 anno in bottiglia.

POTERE D'INVECCHIAMENTO: è uno dei vini più longevi, una bottiglia di buona annata può mantenersi oltre 20 anni.

ABBINAMENTI: con carni rosse importanti specie se cucinate con lo stesso vino, con tutta la cacciagione, con formaggi piccanti e stagionati.

BICCHIERE CONSIGLIATO: ballon, meglio scaraffarlo prima di mescolare affinché possa ossigenarsi ed offrire tutta la sua fragranza

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 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