



**Francesco & Scanavino**  
SELEZIONE VINI NOBILI



## **CARACTÈRE**

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

Questa selezione proviene dall'assemblaggio di uve Nebbiolo coltivate nel cuore della zona di produzione. Si tratta di terreni a forte componente silicea che conferisce ai vini che ne derivano grandi profumi e grande eleganza.

La vinificazione è di tipo tradizionale con una macerazione sulle bucce di circa 15 giorni ad una temperatura di 28-30°C. Segue la fermentazione malolattica e l'affinamento in botti di Rovere francese per 12 mesi.

Altri mesi in bottiglia sono necessari per raggiungere il definitivo equilibrio tra i profumi e l'imponente struttura.

**VITIGNO:** 100% Nebbiolo

**NATURA DEL TERRENO:** siliceo calcareo

**COLORE:** rosso granato brillante

**PROFUMO:** etereo e complesso, intenso con evidenti e piacevoli ricordi di frutti

**SAPORE:** caldo, con decisa ma gradevole sensazione tannica che gli conferisce corpo e persistenza.

**AFFINAMENTO:** 12 mesi in botti di Rovere francese.

**POTERE D'INVECCHIAMENTO:** 10 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

**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