



Francesco & Scanavino
SELEZIONE VINI NOBILI



L'IMPERATORE
Langhe Rosso D.O.C.

Il nome "L'IMPERATORE" deriva da un antenato di famiglia proprietario dell'attuale sede della Francesco Scanavino .

Pregevole importante vino rosso ottenuto da un'attenta vinificazione con lunga macerazione di uve: Nebbiolo da Barbaresco, Cabernet Sauvignon, Barbera d'Alba, rigorosamente selezionate e surmature , provenienti da vigneti siti nei comuni di Treiso e Barbaresco.

E' l'unico vino che matura in botti medie "Tonneau" di Rovere francese presente nella nostra selezione, con caratteristiche di grande struttura e notevole alcolicità.

VITIGNO: 80% Nebbiolo da Barbaresco- 10% Cabernet Sauvignon- 10% Barbera d'Alba (percentuali variabili a seconda dell'annata)

NATURA DEL TERRENO: argilloso, calcareo

COLORE: rosso rubino intenso con piacevoli riflessi granata che si accentuano con la maturazione

PROFUMO: intenso, ampio, complesso e volgente all'etereo, elegante nota legnosa assai gradevole e persistente.

SAPORE: austero, armonico e vellutato, grande struttura e lunga persistenza aromatica.

AFFINAMENTO: 12 mesi in botti di rovere francese "Tonneau" da 500lt.

POTERE D'INVECCHIAMENTO: è un vino abbastanza longevo, una bottiglia di buona annata tenuta coricata ed al fresco , può mantenersi per più di 10 anni.

ABBINAMENTI: carni grigliate o rosse, cacciagione e formaggi 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