

*Noble Wines Selection*



**Francesco Scanavino**

## *Note*

*Per voi abbiamo preparato dei vini unici, provengono da piccole vigne dove, da anni curiamo la selezione delle piante, seguito i lavori, diradato i grappoli per ottenere la migliore qualità e accompagnato in cantina il tesoro di uve raccolte.*

*Abbiamo seguito la vinificazione in tutte le sue fasi, la maturazione in autoclave, l'affinamento nelle botti e nelle barriques, la selezione di tappi e bottiglie e, alla fine, l'imbottigliamento e la conservazione in cantina.*

*Dobbiamo molto all'enologo Angelo Torrielli che ci ha indicato la vigna ma soprattutto il vignaiolo e il cantiniere. Senza la sua guida, la sua lunga esperienza e la passione per salvare la tipicità, non avremmo mai iniziato quest'avventura.*

*Voi potete stappare oggi questi vini, prodotti unici che vi ricorderanno sapori e profumi difficili da trovare, un pezzo di una piccola storia dove si è cercato l'eccellenza, dove la tradizione e la tipicità ci hanno guidato.*

*Grazie e .... Salute!*

Dalla prestigiosa terra di Langa, nella massima espressione della tipicità, l'enologo Angelo Torrielli ha creato una linea di vini, spumanti e grappe per la FRANCESCO SCANAVINO &C. una piccola azienda vinicola che opera nel settore delle produzioni di particolari vini autoctoni di Langa, Roero e Monferrato.

La nostra azienda sorge nel comune di Cossano Belbo in frazione Scorrone, un piccolo e ridente borgo di Langa che racconta la sua storia tra Pavese e Fenoglio. Qui la vite è regina, il clima tendenzialmente siccitoso; le uve sono di altissima e indiscussa qualità.

Tra paesaggi suggestivi via via mutevoli e distese di vigneti eccezionali, nascono i vini della selezione FRANCESCO SCANAVINO, una gamma di 12 prodotti tra le migliori D.O.C. & D.O.C.G. del Piemonte.

L'attività dell'azienda consiste nell'attenta cernita delle uve, selezionate in aree ad altissima vocazione vinicola su vigne con esposizione SUD, SUD-OVEST.



vigneti ad impiantamento pluri-decennale dove annualmente vengono eseguite le operazioni di diradamento. La successiva vinificazione ed imbottigliamento è affidata a tecnici leader del settore che operano con le migliori tecnologie vinicole, mantenendo intatti i criteri della produzione di vini di qualità superiore.

Francesco, Manuela e Michele, esternano la loro passione presentando la linea ai palati più esigenti con la certezza di soddisfarli e di coinvolgerli nella magica atmosfera Langarola.





In der prestigevollen Region der Langa hat der Önologe Angelo Torrielli, in der höchsten Ausdrucksform der typischen Eigenschaften, ein Sortiment an Weinen, Schaumweinen und Grappe für das Unternehmen FRANCESCO SCANAVINO &C. geschaffen, jenem kleinen Winzerbetrieb, der in der Produktion von besonderen bodenständigen Weine der Gebiete Langa, Roero und Monferrato tätig ist.

Unser Unternehmen liegt in der Gemeinde von Cossano Belbo in dem Vorort Scorrone, einem kleinen anmutigen Weiler in der Langa, deren Geschichte in den Werken von Pavese und Fenoglio erzählt wird.

Hier regiert der Wein, das Klima ist vorwiegend trocken und die Trauben sind von höchster und unbestrittener Qualität.

In dieser bezaubernden Landschaft, die in jeder Jahreszeit ihr Gewand verändert, in einem Meer von außergewöhnlichen Weinbergen entstehen die Weine FRANCESCO SCANAVINO, eine Auswahl von 12 Produkten der besten D.O.C.- & D.O.C.G.-Erzeugnisse des Piemonts.

Die sorgfältig ausgelesenen Trauben werden in den besten Anbaugebieten herangezogen, und zwar auf Weinbergen, die alle nach SÜD und SÜDWEST ausgerichtet sind, bereits seit Jahrzehnten bestehen und jährlich zur Verbesserung der Qualität ausgedünnt werden.

Die Weinbereitung und die Abfüllungsarbeiten werden von Experten der Branche überwacht, die dabei die besten Weinbautechnologien zur Anwendung bringen und gänzlich die Kriterien der Produktion von hochwertigen Qualitätsweinen einhalten. Francesco, Manuela und Michele bringen ihre Leidenschaft für die Weine zum Ausdruck, indem sie ihr Sortiment den anspruchsvollsten Gaumen anbieten, und dies in der absoluten Gewissheit, auch den höchsten Erwartungen gerecht zu werden und dabei die magische Atmosphäre der Langa zu offenbaren.



 In the prestigious land of the Langa, winemaker Angelo Torrielli has created a line of wines, sparkling wines and grappas showing terroir in its truest form for FRANCESCO SCANAVINO &C., a small winery producing particular wines from varieties which are native to the Langa, Roero and Monferrato.

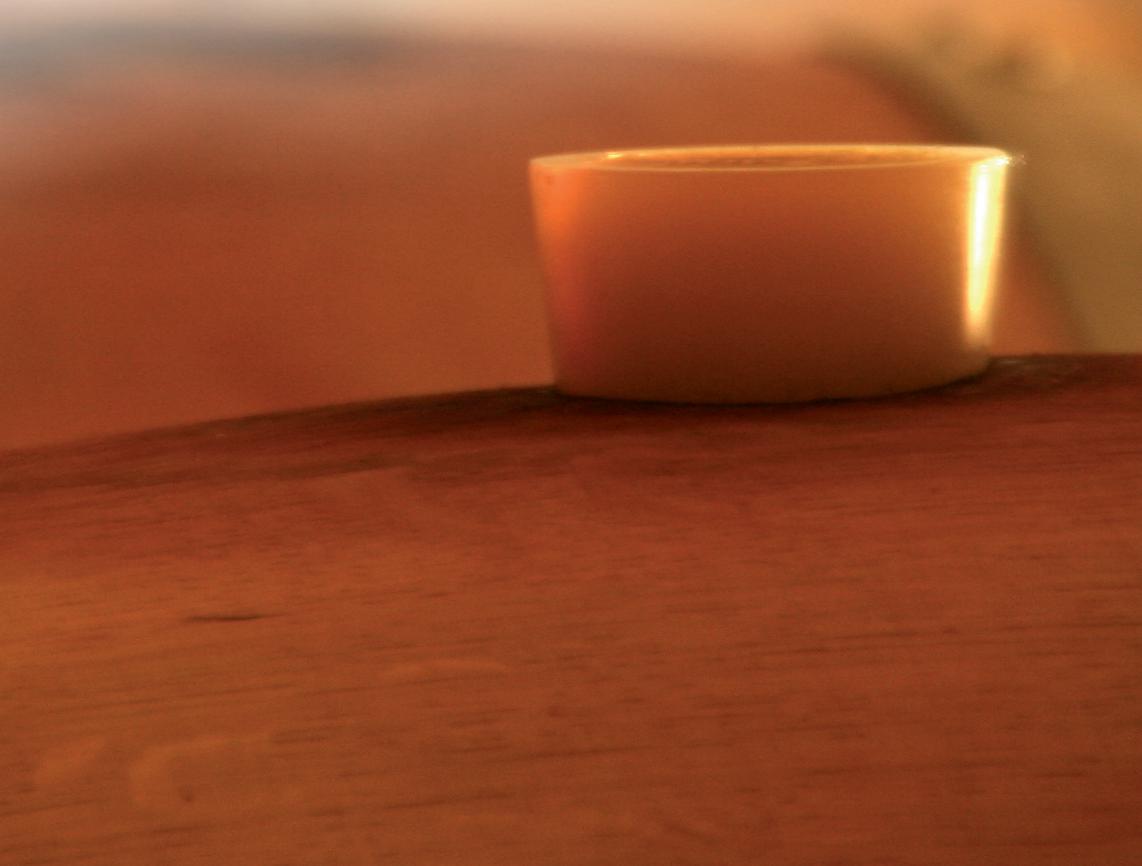
Our winery is located in the Scorrone district of Cossano Belbo, a pretty, small village in the Langa whose history is related in the books of Pavese and Fenoglio. Here the vine holds sway, and the grapes grown in what tends to be a dryish climate are unquestionably of the highest quality.

This is where FRANCESCO SCANAVINO's range of 12 products - including the finest D.O.C. and D.O.C.G. wines in Piedmont - is produced amidst ever-changing, picturesque landscapes.

The grapes are carefully selected in the finest growing areas, on SOUTH, SOUTHWEST-facing vineyards all planted several decades ago; the bunches undergo thinning each year, leaving only the very best for the harvest.

Vinification and bottling are performed by technicians who are leaders in their sector, using the best wine-making technology to ensure that everything is carried out in keeping with the criteria that produce superior wines.

Francesco, Manuela and Michele express their passion in presenting this line to the most demanding palates, in the certainty of giving complete satisfaction and sharing a little of the magical atmosphere of the Langa.



# Diamant Blanc

## METODO CLASSICO MILLESIMATO DIAMANT BLANC

Spumante ottenuto con il metodo della rifermentazione in bottiglia di particolari cuvée di Pinot nero vinificato in bianco e Chardonnay.

Alla miscela di questi vini chiamata coupage vi è l'aggiunta degli agenti fermentativi , il cosiddetto liqueur tirage , che rigorosamente dosato provoca la conseguente rifermentazione.

Dopo un periodo di maturazione ed invecchiamento sui lieviti, che dura mediamente 36/40 mesi, vengono eseguite le operazioni di remuage e di dégorgement con l'aggiunta di liqueur d'expedition, il particolare sciroppo che ne caratterizza il sapore.

**VITIGNO:** 80% Pinot nero- 20%Chardonnay

**NATURA DEL TERRENO:** calcareo argilloso

**COLORE:** giallo paglierino brillante

**PROFUMO:** intenso e floreale con note di frutta fresca

**SAPORE:** corposo ma allo stesso tempo morbido ed estremamente leggero

**AFFINAMENTO:** 36/40 mesi "sur lies" (sui lieviti in catasta)

**SPUMA:** copiosa e persistente

**PERLAGE:** fine-persistente-uniforme

**ZUCCHERI RESIDUI :** 7gr/lit. "Brut"

**POTERE D'INVECCHIAMENTO:** è un vino che si mantiene bene diversi anni

**ABBINAMENTI:** è l'unico prodotto che si accosta a tutto, dall'aperitivo al dolce

**BICCHIERE CONSIGLIATO:** per esaltare i suoi profumi noi consigliamo il tulipano

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 7-8°C.





## METODO CLASSICO MILLESIMATO - DIAMANT BLANC

Sparkling wine made from a special cuvée of Chardonnay and Pinot Noir grapes vinified off the skins, which then undergoes a second fermentation in the bottle brought on by the addition of a measured dosage of fermenting agents, the so-called liqueur de tirage .

Following a period of maturing and ageing on the yeasts lasting an average of 36/40 months, the operations of remuage and dégorgement are performed , with the addition of the liqueur d'expedition, the special sugar-based liquid which determines its final taste.

**GRAPE-VARIETIES:** 80% Pinot noir - 20% Chardonnay

**SOIL:** calcareous-clayey

**COLOUR:** bright straw yellow

**NOSE:** intense and flowery, showing fresh fruit

**TASTE:** plenty of body, but at the same time soft and extremely light

**MOUSSE:** abundant and lingering

**PERLAGE:** fine, persistent and uniform

**MATURING:** 36/40 months on the yeasts "sur lies"

**RESIDUAL SUGAR:** 7 gr/Lt. "BRUT"

**AGEING POTENTIAL:** will keep well for several years

**FOOD PAIRINGS:** this is the only product that will go well with everything, from aperitifs right through to desserts

**RECOMMENDED GLASS:** tulip glasses to bring out its bouquet to the full.

**SERVING TEMPERATURE:** 7-8°C.



## METODO CLASSICO MILLESIMATO - DIAMANT BLANC

Ein Schaumwein, der nach der Methode der Flaschen-Zweitgärung aus einer ausgewählten Cuvée aus weißgekeltertem Pinot Nero und Chardonnay entsteht. Der Mischung dieser Weine, Coupage genannt, wird ein Gärstoff zugeführt, der so genannte Liqueur de tirage, der rigoros dosiert die nachfolgende Gärung hervorruft.

Nach einer Zeit der Reife und Alterung auf den Hefen, die im Schnitt 36/40 Monate dauert, erfolgt die Remuage und das Dégorgement (das Rütteln und Entheten) unter Zusatz von dem so genannten Liqueur d'expedition, jener Dosage, die den Geschmack des Schaumweins prägt.

**REBSORTE:** 80% Pinot nero - 20% Chardonnay

**BODENBESCHAFFENHEIT:** kalkig-lehmig

**FARBE:** leuchtend strohgelb

**DUFT:** intensiv und blumig mit Noten von frischer Frucht

**GESCHMACK:** körpervoll, aber gleichzeitig auch geschmeidig und ausgesprochen leicht

**SCHAUM:** reichlich und anhaltend

**PERLUNG:** fein, anhaltend und gleichmäßig

**VERFEINERUNG:** 36/40 Monate auf den Hefen "sur lies"

**RESTZUCHER:** 7gr/Lt "BRUT"

**ALTERUNGSPOTENTIAL:** ein Wein, der sich gut über mehrere Jahre hält

**VERWENDUNG:** der einzige Wein, der zu allem passt, vom Aperitif bis zum Dessert

**EMPFOHLENES GLAS:** zur besseren Hervorhebung des Duftes empfehlen wir das

Tulpenglas

**SERVIERTEMPEMERATUR:** 7-8 °C

# Mosaico DI SOLE

ROERO ARNEIS D.O.C.G.  
MOSAICO DI SOLE

E' il grande vino bianco del Piemonte, vitigno molto raro coltivato alla sinistra del fiume Tanaro, qui i terreni sabbiosi delle colline del Roero gli conferiscono intensità e ricchezza di aromi, il calcare e le argille struttura ed importanza.

Ottenuto dalla vinificazione in purezza di uve Arneis, il MOSAICO DI SOLE , si apprezza per la sua eleganza che, tipicamente iniziando dal colore giallo paglierino, prosegue nel profumo di fiori e frutti freschi ,per terminare, in bocca, rotondo e piacevole con un retrogusto delicatamente amarognolo che pulisce il palato ed invita ad assaporarlo di nuovo.

**VITIGNO:** 100% Arneis

**NATURA DEL TERRENO:** sabbioso, argilloso

**COLORE:** giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli

**PROFUMO:** delicato, fruttato, fresco e leggermente erbaceo

**SAPORE:** secco, di buona acidità, buona struttura, sapido e persistente.

**AFFINAMENTO:** botti d'acciaio

**POTERE D'INVECCHIAMENTO:** moderato a seconda delle annate, da 3 a 5 anni

**ABBINAMENTI:** ottimo come aperitivo, accompagna egregiamente antipasti e tutti i piatti di pesce

**BICCHIERE CONSIGLIATO:** tulipano espanso

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 9-10°C.





## ROERO ARNEIS D.O.C.G. - MOSAICO DI SOLE

This is Piedmont's great white varietal , made from a very rare vine - Arneis – which is grown to the left of the River Tanaro. Here the sandy soil of the hills of the Roero give it intense , rich aromas, while the limestone and clay provide structure and substance.

MOSAICO DI SOLE is widely appreciated for its elegance , which starts out in its straw yellow colour, continues through a nose of flowers and fresh fruit, and is brought to a consummate conclusion in the mouth, round and appealing, with a delicately bitterish aftertaste that cleans the palate in an invitation to have another taste.

**GRAPE-VARIETIES:** 100% Arneis

**SOIL:** sandy-clayey

**COLOUR:** intense straw yellow with greenish nuances

**NOSE:** delicate, fruity, fresh and slightly grassy

**TASTE:** dry, with good acidity and structure (for a white), luscious and lingering

**MATURING:** in steel barrels

**AGEING POTENTIAL:** moderate, from 3 to 5 years depending on the vintage

**FOOD PAIRINGS:** excellent as an aperitif, it also goes well with hors-d'oeuvres and all fish dishes

**RECOMMENDED GLASS:** wide-bowled tulip

**SERVING TEMPERATURE:** 9-10°C.



## ROERO ARNEIS D.O.C.G. - MOSAICO DI SOLE

Dies ist der große Weißwein des Piemont, der aus einer raren Rebsorte hervorgeht, die am linken Ufer des Tanaro angebaut wird, dort wo ihm die sandigen Böden der Hügel des Roero Intensität und Aromenvielfalt und die kalkigen und lehmigen Anteile Struktur und Stattlichkeit verleihen.

Der MOSAICO DI SOLE entsteht aus der reinsortigen Vinifikation von Arneis-Trauben und zeichnet sich aus durch seine typische Eleganz, die in der strohgelben Farbe, in dem Duft von Blumen und frischer Frucht, sowie in dem Geschmack, abgerundet und angenehm zartbitterlich im Finale, zum Ausdruck kommt und dazu anregt, diesen Wein immer wieder zu neu zu entdecken.

**REBSORTE:** 100% Arneis

**BODENBESCHAFFENHEIT:** sandig-lehmig

**FARBE:** intensiv strohgelb mit grünlichen Reflexen

**DUFT:** delikat, fruchtig, frisch und leicht grasig

**GESCHMACK:** trocken, von guter Säure und guter Struktur (für einen Weißwein),würzig und nachhaltig

**VERFEINERUNG:** in Stahltanks

**ALTERUNGSPOTENTIAL:** mäßig lange, je nach Jahrgang 3-5 Jahre

**VERWENDUNG:** ausgezeichnet als Aperitif und wunderbar zu Vorspeisen und Fischgerichten

**EMPFOHLENES GLAS:** breites Tulpenglas

**SERVIERTEMPEMERATUR:** 9-10 °C



## VINO ROSATO - OSÈ

Da un'armonia di uve rosse Barbera e Nebbiolo, con breve macerazione del mosto sulle bucce, si ottiene un mosto fiore dal bellissimo colore rosa tenue tendente al cerasuolo.

In bocca si presenta equilibrato, sapido, dotato di una spicata freschezza accompagnata da raffinati tannini che contribuiscono alla buona persistenza gustativa.

**VITIGNO:** Barbera 50% - Nebbiolo 50%

**NATURA DEL TERRENO:** sabbioso, argilloso.

**COLORE:** rosa tenue tendente al cerasuolo.

**PROFUMO:** fresco e gradevole caratterizzato da note floreali e fruttate.

**SAPORE:** secco, di buona struttura, delicato ed elegante, morbido ed estremamente leggero.

**AFFINAMENTO:** botti d'acciaio.

**POTERE D'INVECCHIAMENTO:** 3-4 anni

**ABBINAMENTI:** ottimo da aperitivo, perfetto per accompagnare antipasti leggeri e tutta la cucina di pesce nonché formaggi delicati a pasta tenera.

**BICCHIERE CONSIGLIATO:** tulipano espanso

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** non troppo fresco 8-10 °C.



## ROSÈ WINE - OSÈ

Left briefly to macerate on the skins, a blend of red Barbera and Nebbiolo grapes produces a juice with a lovely light pink colour tending to cherry-red.

On the mouth it is well-balanced and savoury, showing great freshness accompanied by elegant tannins that contribute to good length of flavour.

**GRAPE-VARIETIES:** 50% Barbera - 50% Nebbiolo

**SOIL:** sandy, clayey

**COLOUR:** soft pink tending to cherry-red

**NOSE:** fresh and appealing, featuring floral and fruity notes

**TASTE:** dry, well-structured, delicate and elegant, soft and extremely light

**MATURING:** in steel barrels

**AGEING POTENTIAL:** 3-4 years

**FOOD PAIRINGS:** excellent as an aperitif, and a perfect match for light starters and all fish dishes, as well as delicate soft cheeses

**RECOMMENDED GLASS:** open tulip

**SERVING TEMPERATURE:** not too chilled, 8-10 °C.



## ROSÉWEIN. - OSÈ

Aus einer harmonischen Zusammensetzung von roten Barbera- und Nebbiotrauben, die kurz auf den Schalen eingemaischt werden, entsteht ein erster Most von wunderschöner zartrosa Farbe, die zu Kirschrot neigt.

Im Mund präsentiert sich dieser Wein ausgeglichen, würzig, mit ausgeprägt frischen Noten und mit feinen Tanninen, die zu der guten Nachhaltigkeit des Geschmacks beitragen.

**REBSORTE:** 50% Barbera - 50% Nebbiolo

**BODENBESCHAFFENHEIT:** sandig, lehmig

**FARBE:** zartrosa, zu Kirschrot neigend

**DUFT:** frisch und angenehm, von blumigen und fruchtigen Noten geprägt

**GESCHMACK:** trocken, von guter Struktur, delikat und elegant, geschmeidig und ausgesprochen leicht.

**VERFEINERUNG:** in Stahltanks

**ALTERUNGSPOTENTIAL:** 3-4 Jahre

**VERWENDUNG:** ausgezeichnet als Aperitif, perfekt als Begleiter zu leichten Antipasti und zu allen Fischgerichten, sowie zu delikaten Käsesorten mit zartem Schmelz

**EMPFOHLENES GLAS:** Tulpenglas mit leichter Öffnung

**SERVIERTEMPEMERATUR:** nicht zu kühl, am besten 8-10 °C.

# Majestas

## DIANO D'ALBA D.O.C.G. MAJESTAS

E' una delle pochissime D.O.C.G. italiane il cui territorio è limitato ad un solo comune , tra l'altro interamente circondato dalla D.O.C. del Dolcetto d'Alba.

Così, in questa piccola lingua di terra che si eleva sopra la cittadina di Alba, nasce il DIANO D'ALBA che pur avendo caratteristiche simili al vicino , ha sfumature e particolari che lo rendono unico.

In questo comune , i vigneti ad altissima vocazione viticola sono stati catalogati "Söri", espressione che in dialetto piemontese significa solatio ; noi per differenziare il nostro prodotto eseguiamo un assemblaggio di più Söri , in modo tale da avere un vino unico.

**VITIGNO:** 100 % Dolcetto

**NATURA DEL TERRENO:** argilloso calcarea

**COLORE:** rosso rubino intenso con riflesso violaceo tendente ad attenuarsi con l'invecchiamento,profondo e brillante.

**PROFUMO:** ricco, insistente, vinoso con sentore di viola, gradevolmente corposo e mandorlato

**SAPORE:** ben strutturato ed equilibrato, morbido, vellutato, di giusta tannicità e lunga , piacevole persistenza.

**AFFINAMENTO:** botti d'acciaio

**POTERE D'INVECCHIAMENTO:** le bottiglie mantenute coricate in fresche cantine possono invecchiare fino a 5 anni.

**ABBINAMENTI:** è un vino a tutto pasto quindi accompagna egregiamente primi piatti ben conditi,carni bianche e rosse, formaggi freschi.

**BICCHIERE CONSIGLIATO:** tulipano-espanso

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 17-18°C.





## DOLCETTO DI DIANO D'ALBA D.O.C.G. - MAJESTAS

This is one of the very few Italian D.O.C.G. status wines with a growing area limited to just one village , an island entirely surrounded by another dolcetto appellation,Dolcetto d'Alba D.O.C.

DIANO D'ALBA is named after this village, which is perched on a small tongue of land overlooking the town of Alba. Though the wine is similar to its neighbour, it shows nuances and particular characteristics which make it unmistakeable. In this village the prime site vineyards are classified as "Söri", an expression in the local Piedmontese dialect meaning 'sunny'; our wine is quite unique , being a blend made from grapes grown on several Söri.

**GRAPE-VARIETIES:** 100 % Dolcetto

**SOIL:** clayey-calcareous

**COLOUR:** intense ruby red, deep and bright, with purplish undertones which tend to fade with ageing

**NOSE:** rich and persistent; vinous, with hints of violets; nice body and scent of almonds

**TASTE:** good structure and balance; soft and smooth, with just the right tannins and a nice long finish

**MATURING:** in steel barrels

**AGEING POTENTIAL:** can keep for up to 5 years if stored lying down in a cool cellar

**FOOD PAIRINGS:** this is a wine that can be served throughout a meal, though it is particularly recommended with tasty pasta dishes, red and white meats, and fresh cheeses

**RECOMMENDED GLASS:** wide-bowled tulip glass

**SERVING TEMPERATURE:** 17-18°C.



## DOLCETTO DI DIANO D'ALBA D.O.C.G. - MAJESTAS

Einer der wenigen italienischen D.O.C.G.-Weine, deren Anbaugebiet auf eine einzige Gemeinde beschränkt ist, die zudem noch gänzlich von dem D.O.C.-Gebiet des Dolcetto von Alba umgeben ist. Hier auf dieser kleinen Landzunge, die sich oberhalb der Stadt Alba erstreckt, entsteht der DIANO D'ALBA, der trotz der Ähnlichkeiten zu seinem Nachbarwein besondere Nuancen offenbart, die ihn einzigartig machen. In dieser Gemeinde nennt man die besonders guten Weinberge „Söri“, ein Ausdruck aus dem piemontesischen Dialekt, der für „sonnig“ steht. Um unser Erzeugnis von anderen zu unterscheiden, führen wir eine Assemblage von mehreren „Söri“ durch, so dass wir auf diese Weise einen wirklich einzigartigen Wein erhalten.

**REBSORTE:** 100 % Dolcetto

**BODENBESCHAFFENHEIT:** lehmig-kalkig

**FARBE:** sattes Rubin mit violetten Reflexen, die mit der Alterung schwächer werden; tief und leuchtend

**DUFT:** nuancenreich, ausgeprägt, weinig mit Noten von Veilchen, angenehm körpervoll und mandelartig

**GESCHMACK:** gut strukturiert und ausgeglichen, geschmeidig, samtig, Tannine in richtigen Maßen, angenehm nachhaltend

**VERFEINERUNG:** in Stahltanks

**ALTERUNGSPOTENTIAL:** ein Wein, der bei liegender Lagerung in kühlen Kellerräumen bis zu 5 Jahre alt werden kann

**VERWENDUNG:** ein Wein, der zu allen Gerichten einer Mahlzeit passt, also wunderbar Reis und Nudeln als erste Gänge, weißes und dunkles Fleisch, sowie frischen Käse begleitet

**EMPFOHLENES GLAS:** weites Tulpenglas

**SERVIERTEMPEMERATUR:** 17-18 °C



# AD MAIORA

## BARBERA D'ASTI D.O.C.G. AD MAIORA

E' un grande rosso piemontese, ha origini molto antiche ed è uno dei vitigni più diffusi in Piemonte, ma il Barbera d'Asti in particolare spicca tra tutti per una maggiore imponenza.

Vino possente, ricco d'un profumo squisito ed un sapore che alla forza accoppia la finezza, ottenuto da un'attenta vinificazione di uve Barbera rigorosamente selezionate in vigneti ad alta Vocazione vinicola siti nei comuni di Aglano Terme-Vaglio Serra-Vinchio-Mombercelli e Nizza .

**VITIGNO:** 100% Barbera

**NATURA DEL TERRENO:** argilloso-calcareo

**COLORE:** rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento

**PROFUMO:** vinoso, ricco e penetrante, tendente all'eterico con l'invecchiamento

**SAPORE:** asciutto, di corpo e con una buona acidità, lieve presenza di tannini non invasiva, lunga persistenza aromatica.

**AFFINAMENTO:** botti d'acciaio

**POTERE D'INVECCHIAMENTO:** è un vino che grazie alla sua struttura può mantenersi anche 10 anni, tenuto in cantina ed in posizione orizzontale.

**ABBINAMENTI:** accompagna egregiamente primi piatti ben conditi, carni rosse e bianche, formaggi di media stagionatura.

**BICCHIERE CONSIGLIATO:** tulipano espanso nei primi 2-3 anni, ballon dopo con eventuale scaraffatura.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C.





## BARBERA D'ASTI D.O.C.G. - AD MAIORA

Barbera is another great Piedmontese red. Its origins are very old, and it is one of the most widespread varieties in Piedmont.

The Barbera grown around the town of Asti stands out in particular for its grandeur.

A powerful wine, with an exquisite bouquet and a taste matching strength with finesse, it is made by an attentive vinification of selected Barbera grapes grown on prime sites in the villages of Aglano Terme, Vaglio Serra, Vinchio, Nizza and Mombercelli.

**GRAPE-VARIETIES:** 100% Barbera

**SOIL:** clayey-calcareous

**COLOUR:** deep ruby red, tending to garnet on ageing

**NOSE:** vinous, rich and penetrating, tending to ethereal on ageing

**TASTE:** dry, with plenty of body and good acidity, slight showing of tannins, but not overbearing, long aromatic finish

**MATURING:** in steel barrels

**AGEING POTENTIAL:** this wine's structure means that it will keep for up to 10 years stored lying down in a cellar

**FOOD PAIRINGS:** an excellent match for flavoursome pasta dishes, red and white meats, and medium mature cheeses

**RECOMMENDED GLASS:** wide-bowled tulips for the first 2-3 years, then balloon glasses, with decanting if preferred

**SERVING TEMPERATURE:** 17-18°C.



## BARBERA D'ASTI D.O.C.G. - AD MAIORA

Auch dies ist ein großer piemontesischer Rotwein. Er ist von sehr alter Herkunft und gehört zu den am weitesten verbreiteten Rebstöcken des Piemont, wobei aber dieser Barbera aus Asti aufgrund seiner stattlichen Charakteristiken unter allen anderen besonders hervorragt.

Es ist ein kraftvoller Wein, mit einem erlesenen Duft und einem Geschmack, der Kraft und Feinheit miteinander verbindet, der aus einer sorgfältigen Vinifikation von auserlesenen Barberatrauben entsteht, die wiederum aus besonders günstig gelegenen Weinbergen der Gemeinden Aglano Terme, Vaglio Serra, Vinchio und Mombercelli stammen.

**REBSORTE:** 100% Barbera

**BODENBESCHAFFENHEIT:** lehmig-kalkhaltig

**FARBE:** intensives Rubin, das im Alter zu Granatrot neigt

**DUFT:** wenig, üppig und durchdringend, im Alter zu ätherisch neigend

**GESCHMACK:** trocken, körpervoll mit einer guten Säure; leichte, sich zurückhaltende Tannine; lange aromatische Nachhaltigkeit

**VERFEINERUNG:** in Stahltanks

**ALTERUNGSPOTENTIAL:** ein Wein, der dank seiner Struktur auch 10 Jahre im Keller (in liegender Position) gelagert werden kann

**VERWENDUNG:** wunderbar als Begleiter zu gut gewürzten Nudel- und Reisgerichten, zu roten und weißen Fleischsorten, ebenso wie zu mittelreifem Käse

**EMPFOHLENES GLAS:** weites Tulpenglas in den ersten 2-3 Jahren, später Ballonglas und vor dem Servieren eventuell in eine Karaffe umfüllen

**SERVIERTEMPEMERATUR:** 17-18 °C

# CAR ACT È RE

## NEBBIOLO D'ALBA D.O.C. CARACTÈRE

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:** eterico 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.





## NEBBIOLO D'ALBA D.O.C. - CARACTÈRE

Our Nebbiolo is an assemblage of nebbiolo grapes grown in the heart of the classic area of wine production. These silica-rich soils yield wines impressive both for their elegance and aromas. Winemaking practices are traditional in style. The must macerates on the skins for some 15 days at 28-30°C, followed by the alcoholic fermentation.

The wine undergoes malolactic fermentation and ageing in large casks of oak for 12 months. Then it spends some other months in the bottle before the powerful structure and elegant aromas reach an optimal equilibrium.

**GRAPE-VARIETIES:** Nebbiolo 100%

**SOIL:** calcareous-silica-rich

**COLOUR:** bright garnet red

**NOSE:** ethereal and complex, intense with evident and pleasant fruity notes

**TASTE:** warm, decisive but with a tannic feel that gives the wine body and persistency

**MATURING:** 12 months in oak barrel

**AGEING POTENTIAL:** 10 years

**FOOD PAIRINGS:** big red meat dishes, especially if they are cooked in the same wine, all types of game, tangy, mature cheeses

**RECOMMENDED GLASS:** balloon

**SERVING TEMPERATURE:** 18-20 °C.



## NEBBIOLO D'ALBA D.O.C. - CARACTÈRE

Dieser Wein ist eine Assemblage von Nebbiotrauben, 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 Tanninempfindung, 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

**SERVIERTEMPEMERATUR:** 18-20 °C.

# 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'avaro 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 likirizia.

**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 mescere affinché possa ossigenarsi ed offrire tutta la sua fragranza

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18-20°C.





## BAROLO D.O.C.G.

“KING OF WINES AND WINE OF KINGS”

the grapes come from one of the historic villages for the production of this highly-prized wine, Castiglione Falletto, where the richest Barolos with the most body and the greatest ageing potential are grown. Barolo is made from Nebbiolo grapes, and on the highly calcareous soil to be found here this miserly vine produces just a small number of very precious, powerful bunches, an attentive vinification, followed by lengthy maturing in French oak casks in keeping with time-honoured tradition, put the finishing touches to its characteristics and special qualities.

**GRAPE-VARIETIES:** 100% Nebbiolo

**SOIL:** clayey-calcareous

**COLOUR:** bright garnet red tending to brick on ageing

**NOSE:** very intense and penetrating, with hints of violets and dog roses

**TASTE:** dry, full-bodied and demanding, with the passing of the years it becomes smooth and well-balanced, with a very long finish and an aftertaste reminiscent of liquorice

**MATURING:** 2 years in casks of French oak, and 1 year in the bottle

**AGEING POTENTIAL:** one of the longest lasting wines, a good vintage can keep for over 20 years

**FOOD PAIRINGS:** big red meat dishes, especially if they are cooked in the same wine, all types of game, tangy, mature cheeses

**RECOMMENDED GLASS:** balloon, best decanted before serving to let the wine breathe and offer up all its fragrance

**SERVING TEMPERATURE:** 18-20 °C.



## BAROLO D.O.C.G.

“KÖNIG DER WEINE, WEIN DER KÖNIGE”

Die Ursprungstrauben kommen aus Castiglione Falletto, einem der historischen Orte für den Anbau dieses hochwertigen Weines. In dieser Gemeinde wachsen die körpervollsten, reichhaltigsten und lagerfähigsten Barolo-Weine. Der karge Rebstock Nebbiolo produziert hier auf den stark kalkhaltigen Böden wenige, aber dafür kostbare Trauben von höchster Potentialität. Die sorgfältige Weinbereitung und der lange traditionsgemäße Ausbau in Fässern aus französischer Eiche vervollständigen die Charakteristiken und Besonderheiten dieses Weines.

**REBSORTE:** 100% Nebbiolo

**BODENBESCHAFFENHEIT:** lehmig-kalkig

**FARBE:** leuchtendes Granat, das bei älteren Jahrgängen zu Ziegelrot neigt

**DUFT:** sehr intensiv und ausgeprägt mit Noten von Veilchen und Hundsrose

**GESCHMACK:** trocken, körpervoll, herb. Mit den Jahren wird der Geschmack samtig und harmonisch, ist von langer Nachhaltigkeit und hat einen typischen Abgang, der an Lakritz erinnert.

**VERFEINERUNG:** 2 Jahre in Fässern aus französischer Eiche und 1 Jahr auf der Flasche

**ALTERUNGSPOTENTIAL:** einer der langlebigsten Weine, eine Flasche mit einem guten Jahrgang kann bis über 20 Jahre lang gelagert werden.

**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, vor dem Servieren dekantieren, damit der Wein atmen und seine ganzen Duftnoten offenbaren kann

**SERVIERTEMPEMERATUR:** 18-20 °C

# *l'Imperatore*

## LANGHE ROSSO D.O.C. L'IMPERATORE

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.





## LANGHE ROSSO D.O.C. - L'IMPERATORE

“L'IMPERATORE” (the Emperor) is named after a family ancestor who owned Francesco Scanavino's current premises. An outstanding, big red wine crafted from a strict selection of overripe Barbaresco Nebbiolo, Cabernet Sauvignon and Barbera d'Alba grapes grown on vineyards located in the communes of Treiso and Barbaresco. Attentively vinified, with a lengthy maceration on the skins, this is the only wine in our selection which is aged in new small barrels, and it shows great structure and considerable alcohol.

**GRAPE-VARIETIES:** 80% Barbaresco Nebbiolo - 10% Cabernet Sauvignon - 10% Barbera d'Alba (percentages vary depending on the vintage)

**SOIL:** clayey – calcareous

**COLOUR:** deep ruby red, with nice garnet highlights that become more noticeable on ageing

**NOSE:** intense, expansive, complex and tending to ethereal, with elegant woody overtones which are very appealing and long-lasting

**TASTE:** dry, smooth and well-balanced, with great structure and a long aromatic finish

**MATURING:** 12 months in medium barrels of French oak (Tonneau 500 Lt.)

**AGEING POTENTIAL:** this is a fairly long-lasting wine, stored lying down in a cool environment, a good vintage can keep for more than 10 years.

**FOOD PAIRINGS:** grilled and big red meats, any kind of game, and tangy and mature cheeses.

**RECOMMENDED GLASS:** balloon, best decanted prior to serving to let the wine breathe and offer up all its fragrance.

**SERVING TEMPERATURE:** 18-20 °C.



## LANGHE ROSSO D.O.C. - L'IMPERATORE

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 Einmaischung 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 Barrrique 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 nachhaltende Holznote

**GESCHMACK:** herb, harmonisch und samlig, 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

**SERVIERTEMPEMERATUR:** 18-20 °C



# MOSCATO D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

## MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.

E' il vino della festa, l'ideale compagno di ogni dessert, dolce, aromatico, delicato e fruttato, leggermente frizzante e di moderata alcolicità.

La fragranza dell'aroma, tipica dell'uva da cui proviene, infonde a questo vino un profumo intenso ed un sapore gioioso.

Le uve che danno origine al nostro Moscato d'asti, sono rigorosamente selezionate sulle colline esposte a solatio circondanti la cittadina di Canelli.

**VITIGNO:** 100% Moscato bianco

**NATURA DEL TERRENO:** calcareo

**COLORE:** giallo paglierino intenso-limpido

**PROFUMO:** ricchissimo con sentori di muschio, fiori d'arancio e miele caratteristici dell'uva.

**SAPORE:** vivace, dolce ma con molta grazia e freschezza, buona acidità, lunghissima persistenza aromatica.

**AFFINAMENTO:** botti d'acciaio

**POTERE D'INVECCHIAMENTO:**  
è un vino da borsari preferibilmente giovane per assaporare il meglio di se, può comunque conservarsi bene anche 3/4 anni

**ABBINAMENTI:** con tutti i dessert, dolci da forno e biscotti, attualmente l'enogastronomia lo abbina in contrasto a formaggi piccanti con ottimi risultati.

**BICCHIERE CONSIGLIATO:** coppa

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 7-8°C.



## MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.

This is the perfect party wine, and an ideal match for every dessert. It's a sweet, aromatic, delicate and fruity wine, slightly spritzy and with limited alcohol .

The fragrance of the varietal aroma fills the wine with an intense nose and a lively taste. Our Moscato d'Asti is made from selected grapes grown on sun-blessed hills surrounding the small town of Canelli.

**GRAPE-VARIETIES:** 100% Moscato bianco

**SOIL:** calcareous

**COLOUR:** intense, clear straw yellow

**NOSE:** very rich, with the aromas of musk, orange blossom and honey that are typical of the muscat grape

**TASTE:** lively, with appealing, fresh sweetness, good acidity, and a very long aromatic finish

**MATURING:** in steel barrels

**AGEING POTENTIAL:** at its very best when young, but will also keep well for 3/4 years

**FOOD PAIRINGS:** with all desserts, baked sweets and cookies; currently recommended with excellent results - as a contrast to strong cheeses.

**RECOMMENDED GLASS:** goblet

**SERVING TEMPERATURE:** 7-8°C.



## MOSCATO D'ASTI D.O.C.G.

Ein Wein der Feste und ein idealer Begleiter zu allen Desserts, süß, aromatisch und fruchtig, leicht spritzig und mit mäßigem Alkoholgehalt.

Das für die Ursprungstrauben typische Aroma verleiht diesem Wein seinen intensiven Duft und frischen Geschmack.

Die Trauben, die unseren Moscato d'Asti hervorbringen, werden rigoros ausgelesen und wachsen auf den sonnigen Hügeln, die das Städtchen Canelli umrunden.

**REBSORTE:** 100% weißer Muskateller

**BODENBESCHAFFENHEIT:** kalkig

**FARBE:** intensives, klares Strohgelb

**DUFT:** nuancenreich mit Noten von Moos, Orangenblüten und Honig, typisch für diese Rebsorte

**GESCHMACK:** lebendig, süß, aber sehr anmutig und frisch, mit guter Säure und sehr langer aromatischer Nachhaltigkeit

**VERFEINERUNG:** in Stahltanks

**ALTERUNGSPOTENTIAL:** ein Wein, der zwar jung getrunken das Beste von sich gibt, aber dennoch gut 3/4 Jahre gelagert werden kann

**VERWENDUNG:** zu allen Desserts, Kuchen und Gebäck. Heute wird er in der Öngastronomie als wunderbarer Kontrast auch zu pikanten Käsesorten gereicht

**EMPFOHLENES GLAS:** Sektschale

**SERVIERTEMPEMERATUR:** 7-8° C



# BAROLO CHINATO

## VINO AROMATIZZATO BAROLO CHINATO

Il Barolo Chinato FRANCESCO SCANAVINO è frutto di un'antica ricetta che risale alla fine del 1800, esso è prodotto con vino Barolo D.O.C.G. aromatizzato con corteccia di China Calissaia, rizoma di Rabarbaro e radice di Genziana.

I principi attivi del Barolo Chinato vengono estratti mediante macerazione a temperatura ambiente di 21 spezie aromatizzanti naturali, tra cui il prezioso seme del Cardamomo.

Nella tradizione piemontese questo speciale vino fu l'antidoto di molti piccoli malanni e veniva bevuto come vin brûlé , caldo e corroborante.

Oggi a differenza del passato, è collocato tra i migliori vini da meditazione in alternativa al Porto, al Marsala o ai passiti liquorosi, grazie anche al nome Barolo che lo eleva tra i vini nobili.

**VINO BASE:** 100% Barolo D.O.C.G.

**COLORE:** rosso rubino intenso tendente al granato che si accentua con l'invecchiamento

**PROFUMO:** speziato e penetrante.

**SAPORE:** unico, caratteristico e speziato, di corpo e lunga persistenza aromatica.

**AFFINAMENTO:** botti d'acciaio.

**POTERE D'INVECCHIAMENTO:** non ha un limite predefinito, essendo un vino aromatizzato con un'ottima base si mantiene svariati anni.

**ABBINAMENTI:** a fine pasto per un ottimo digestivo , grazie alla sua complessità accompagna bene i cioccolati più ricchi di cacao.

**BICCHIERE CONSIGLIATO:**  
basso da Brandy

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18-20°C



# GRAPPA MOSCATO

## GRAPPA DI MOSCATO “RISERVA”

Ottenuta da un'attenta distillazione di vinacce freschissime ancora grondanti di Moscato d'Asti provenienti dai vigneti astigiani.

L'aroma tipico ottenuto dalla distillazione e l'invecchiamento in legno donano quei profumi e quel colore che la rendono una gemma della produzione.

**BOTTIGLIA:** Decanter Lijev da 700 ml

**GRADAZIONE ALCOLICA :**  
42% Vol.

**VINACCIA:**  
100% Moscato d'Asti

**AFFINAMENTO:** 24 mesi  
in botti di Rovere francese.

**COLORE:** Ambrato

**PROFUMO:** intenso ,  
avvolgente, molto aromatico  
ed eterico

**SAPORE:** caldo, con  
netto riconoscimento del  
vitigno

**TEMPERATURA DI  
SERVIZIO:** 12° C- 14° C,  
durante la stagione estiva si  
consigliano temperature anche  
inferiori.





## GRAPPA DI MOSCATO "RISERVA"

Made by the careful steam distillation in pot stills of very fresh, selected moscato grape marc. Maturing in oak barrels then follows for 2 years to provide the amber colouring and aromas that make this product a real gem.

An intense, engaging nose, very aromatic and ethereal, shows almondy overtones and clearly conjures up the variety of grape it is made from.

**PACKAGING:** Decanter Lijev - bottle 700 ml.

**ALCOHOLIC CONTENT :** 42% vol.

**MARC:** selected from the best vineyards of the Langa, in the towns of Santo Stefano Belbo, Castiglione Tinella and Canelli.

**AGEING:** 2 years in oak barrel.

**COLOUR:** yellow straw like.

**BOUQUET:** intense and characteristic.

**TASTE:** persistent and typical of the original marc, without added sugar

**SERVING TEMPERATURE:** 12° C- 14° C.



## GRAPPA DI MOSCATO "RISERVA"

Erzeugnis aus einer sorgfältigen diskontinuierlichen Dampfdestillation von sehr frischem und ausgelesenen Trester.

Nach der Destillation erfolgt ein zweijähriger Ausbau in Eichenfässern, wodurch der Grappa seinen Duft und jene bernsteinfarbene Tönung annimmt, die ihn zu einem Juwel der Produktion machen.

Bernsteinfarben, intensiv, sehr aromatisch und ätherisch im Duft, eingebunden und mandelartig im Geschmack mit deutlich erkennbaren Noten der Rebsorte.

**VERPACKUNG:** Decanter Lijev - Flasche 700 ml.

**ALKOHOLGEHALT:** 42% vol.

**TRAUBEN:** ausgewählt aus den besten Weingärten aus Langa, aus den Dörfern Santo Stefano Belbo, Castiglione Tinella und Canelli

**REIFUNG:** 2 Jahre in Fässern aus französischer Eiche

**FARBE:** strohgelb

**BOUQUET:** intensiv und charakteristisch

**GESCHMACK:** anhaltend und typisch für die ursprünglichen Trauben, ohne beigesetztem Zucker

**SERVIERTEMPEMATUR:** 12° C- 14° C

# GRAPPA BARBERA

## GRAPPA DI BARBERA “NOVELLA”

La classica grappa in purezza, ottenuta da una sapiente distillazione di vinacce freschissime e selezionate di Barbera d'Asti provenienti da vigneti astigiani.

**BOTTIGLIA:** Decanter Lijev da 700 ml

**GRADAZIONE ALCOLICA :** 42%Vol.

**VINACCIA:**  
100% Barbera d'Asti

**AFFINAMENTO:** 12 mesi in botti  
di acciaio

**COLORE:** Trasparente e  
cristallino

**PROFUMO:** profumo franco  
e intenso.

**SAPORE:** sapore secco,  
armonico e avvolgente.

**TEMPERATURA DI  
SERVIZIO:** 12° C- 14° C,  
durante la stagione estiva  
si consigliano temperature  
anche inferiori.





## GRAPPA DI BARBERA

The distillation process used to make this grappa is the same; the differences lie in the fact that the pomace is obtained from Barbera grapes, and that there is no ageing involved.

White and dry, it has a seductive nose that is fine yet shows considerable body, and a soft, very well-balanced flavour that lingers on the mouth.

**PACKAGING:** Decanter Lijev - bottle 700 ml.

**ALCOHOLIC CONTENT :** 42% vol.

**MARC:** selected from the best vineyards of the Monferrato hills

**AGEING:** refined in steel tanks for at least 12 months.

**COLOUR:** crystalline.

**BOUQUET:** typical, pungent really intense.

**TASTE:** clean, harmonious, warm and persistent.

**SERVING TEMPERATURE:** 12° C- 14° C.



## GRAPPA DI BARBERA

Auch dieser Grappa entsteht nach dem gleichen Destillierverfahren wie bei dem voran aufgeführt-en Grappa, mit dem Unterschied, dass es sich bei dem Destilliergehalt um Barbera-Trester handelt und dass keinerlei Ausbau vorgesehen ist.

Dieser Grappa präsentiert sich trocken, ist von klarer Farbe und von feinem und betörendem Duft, der aber recht konsistent ist.

Der Geschmack ist geschmeidig, nachhaltend und ausgesprochen harmonisch.

**VERPACKUNG:** Decanter Lijev - Flasche 700 ml.

**ALKOHOLGEHALT:** 42% vol.

**TRAUBEN:** ausgewählt aus den besten Weingärten aus Monferrato

**REIFUNG:** reift in Tanks für mindestens 12 Monate

**FARBE:** weiß

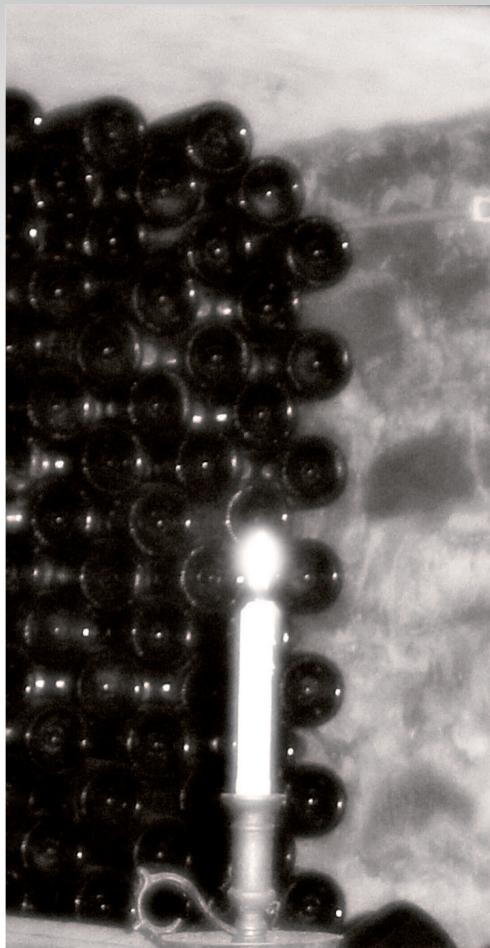
**BOUQUET:** typisch, scharf und sehr intensiv

**GESCHMACK:** sauber, harmonisch, warm und andauernd

**SERVIERTEMPEMERATUR:** 12° C- 14° C







## Enologo

Angelo Torrielli, nato a Parigi il 18/12/1947, diplomato presso l'Istituto Enologico di Alba, ha lavorato per alcune delle più importanti aziende vinicole a livello nazionale, attualmente segue la produzione dell'intera linea di vini e spumanti per la Francesco Scanavino.

## Winemaker

Angelo Torrielli was born in Paris on 18/12/1947. Since graduating from the wine-making high school in Alba, he has worked for a number of leading wineries in Italy. Currently he follows the production of the entire Francesco Scanavino range of wines and sparkling wines.

## Önologe

Angelo Torrielli, geboren in Paris am 18/12/1947, diplomierte am Wein Institut von Alba, er arbeitete für einige der wichtigsten Weinproduzenten Italiens. Im Moment ist er unter anderem verantwortlich für die gesamte Wein- und Sektproduktion von "Francesco Scanavino".



## DEGUSTAZIONE :

La tenuta dispone di sale degustazione attrezzate con le quali è possibile ospitare fino a 50 persone. L'ingresso è agevole dalla str.prov.31 che collega Cossano Belbo con Castino; un ampio parcheggio interno permette l'accesso ai pullman e relative manovre di uscita. Non esistono orari o giorni specifici per le degustazioni in quanto la struttura è sempre aperta previa prenotazione. Per chi lo desidera, è possibile abbinare l'assaggio dei vini a stuzzichini tipici locali.



### TASTING :

The estate has a fully-equipped tasting room seating up to 50 people. It is easy to access the winery from the road between Cossano Belbo and Castino (S.P. 31). A large parking area caters for coaches. The winery is always open, so tastings can be organized for any time or day by previous arrangement. Wine-tastings can be accompanied on request with appetizers based on local products.



### WEINPROBE :

Auf unserem Weingut verfügen wir über gut eingerichtete Lokalitäten und können bis zu 50 Personen bewirten. Wir sind leicht zu finden, die, strada provinciale 31 verbindet Cossano Belbo mit Castino, in Scorrone befindet sich das Weingut – auf unserem eingezäunten Gelände haben wir einen Parkplatz, der auch für Busse geeignet ist. Auf Anmeldung sind Besuche und Weinproben jederzeit gerne möglich. Wir servieren auf Wunsch zu den Weinproben auch kleine Gerichte aus der Region, wie Käse, Salami usw.

## PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA RESERVATIONS REQUIRED RESERVIERUNG ERFORDERLICH



info@francescoscanavino.com



Francesco Scanavino  
Vini



(+39) 339 7483189





Google  
Maps

Francesco Scanavino winery

44°38'07.3" N  
8°11'45.1" E

**Francesco Scanavino & C. sas**

Località Scorrone, 31 - Str. Prov. 31 - 12054

Cossano Belbo (CN) - Piemonte - Italia

tel. (0039) 0141 837102 - fax (0039) 01411850492

[info@francescoscanavino.com](mailto:info@francescoscanavino.com)

[www.francescoscanavino.com](http://www.francescoscanavino.com)



francesco Scanavino