

Francesco Scanavino







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

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

Quando si parla di confezioni regalo , la qualità di un prodotto deve necessariamente accompagnarsi ad un packaging che sia in grado di trasformare il dono in qualcosa di esclusivo.

La cura del particolare si esprime anche con la realizzazione di prestigiosi cofanetti in cartone litografato o per i più esigenti in legno massello .

Su richiesta del committente si possono realizzare eleganti cofanetti in legno o cartone litografato , personalizzati con i Vostri colori e loghi .

Confezioni Classiche

Astuccio 1 bottiglia 75cl.



COUVETTE 1 bottiglia 75cl.



COFANETTO 2 bottiglie 75cl.



COFANETTO LEGNO 2 bottiglie 75cl.



COFANETTO 3 bottiglie 75cl.



COFANETTO LEGNO 3 bottiglie 75cl.



COFANETTO 6 bottiglie 75cl.



COFANETTO LEGNO 6 bottiglie 75cl.



Pregiatissime Grappe

e

Barolo Chinato

Grappe in COFANETTO LEGNO o COFANETTO LITOGRAFATO



ASTUCCIO 1 bottiglia 75cl.



Grandi Formati

MAGNUM 150cl. in cofanetti Litografati o Legno Massello



JEROBOAM 300cl. in cofanetti Legno Massello




cofanetto JEROBOAM legno 300cl.
cofanetto MAGNUM 150cl.
Astuccio
BOTTIGLIA 75cl.
Francesco Scanavino
Vini e Spumanti di Qualità
Diamant Blanc
BRUT
METODO CLASSICO
MILLESIMATO
2011


cofanetto JEROBOAM legno 300cl.
cofanetto MAGNUM legno 150cl.
Couvette
BOTTIGLIA 75cl.
BAROLO
Francesco Scanavino
Francesco Scanavino

i Nostri Vini

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.



DIAMANT BLANC
Brut Metodo Classico
Millesimato VSQ

Spumante ottenuto con il metodo della rifermentazione in bottiglia di particolari assemblaggi partendo da uve Pinot e Chardonnay. Ottimo da aperitivo, a tutto pasto e nei momenti di festa.

MOSAICO DI SOLE
Roero Arneis DOCG

E' il grande vino bianco del Piemonte, delicato, fruttato e di grande struttura. Ottenuto dalla vinificazione in purezza di sole uve Arneis. Accompagna ottimamente antipasti e piatti di pesce.





OSÈ
Vino Rosato

ottenuto da un attento assemblaggio con breve macerazione di uve Nebbiolo e Barbera. Ottimo da aperitivo, perfetto con antipasti leggeri e tutta la cucina di pesce.

MAJESTAS
Diano d'Alba DOCG

Vino rosso ottenuto da uve dolcetto coltivate nel comune di Diano d'Alba. Dal colore rosso rubino intenso, gradevolmente corposo e mandorlato è un vino a tutto pasto.





AD MAIORA
Barbera d'Asti DOCG

Vino rosso ottenuto da uve Barbera rigorosamente selezionate in vigneti ad alta vocazione vinicola. Dal colore rosso rubino, di sapore asciutto e di gusto pieno è ottimo con carni rosse.

CARACTÉRE
Nebbiolo d'Alba DOC

Vino rosso ottenuto da uve Nebbiolo coltivate nel cuore della zona di produzione. Vinificazione tradizionale e 12 mesi di affinamento in botti di Rovere francese. Ottimo con carni rosse,cacciagione e formaggi stagionati.





BAROLO DOCG

E' il re dei vini, classico rosso da invecchiamento ottenuto da uve Nebbilo provenienti dal comune di Castiglione Falletto. L'attenta vinificazione e il lungo affinamento in botti di Rovere francese ne completano le peculiarità. Ottimo con arrosti.

L'IMPERATORE
Langhe Rosso DOC

Vino rosso affinato 12 mesi in carati di Rovere francese, di moderato invecchiamento, ottenuto da attento assemblaggio di Nebbiolo da Barbaresco, Barbera e Cabernet Sauvignon. Accompagna egregiamente carni e formaggi.





MOSCATO D'ASTI
DOCG

E' il vino della festa, ideale compagno di ogni dessert. Dolce, aromatico,leggermente frizzante e di moderata alcolicità, con profumo tipico dell'uva Moscato.

BAROLO CHINATO
Vino Aromatizzato

Frutto di un'antica ricetta, è prodotto con vino Barolo DOCG aromatizzato con un estratto di 21 erbe naturali. Collocato tra i migliori vini da meditazione, è ottimo a fine pasto.





GRAPPA MOSCATO
Riserva

Distillato da vinacce monovitigno di Moscato d'Asti, delicatamente profumata e morbida. L'affinamento in fusti di Rovere per 24 mesi le dona un piacevole colore ambrato.

GRAPPA BARBERA

Distillato da vinacce monovitigno di Barbera d'Asti, profumo elegante e gusto secco. L'affinamento per 12 mesi in botti d'acciaio le dona un colore trasparente e cristallino.



CONDIZIONI GENERALI DI VENDITA

COME ORDINARE :
E-Mail : info@francescoscanavino.com - FAX : al numero 0141 185 0492

TRATTAMENTO DATI :
Spett.Le Cliente la informiamo che , attraverso l'evasione del suo ordine , nascerà l'esigenza di trattare i dati da lei trasmessi alla nostra struttura in formato elettronico e cartaceo. L'azienda Francesco Scanavino dichiara di essere a norma con le misure di sicurezza previste dalla vigente normativa in ambito di
privacy , D.Lgs n°196 del 30/06/2003 e richiede pertanto l'autorizzazione a trattare i suddetti dati.

LISTINO PREZZI :
I prezzi indicati nel seguente listino, sono comprensivi del costo di confezionamento, imballo su pallet ed al netto di I.V.A. la quale verrà addebitata in fattura .

SPESE DI TRASPORTO :
Il porto si intende FRANCO domicilio del committente in unica consegna per ordini superiori a Euro 750,00 + I.V.A. , per ordini inferiori o destinazioni qualificate come "località disagiata" verrà addebitato un piccolo contributo spesa in fattura .
Servizio di facchinaggio ai piani : Ove non consegnamo direttamente è previsto un contributo spese che verrà addebitato in fattura.
Le spedizioni ai singoli destinatari prevedono un contributo spese aggiuntivo che verrà quantificato e comunicatovi al ricevimento dell'ordine.

SPEDIZIONI :
Tutte le confezioni vengono imballate accuratamente in modo da salvaguardarne l'integrità, le spedizioni vengono affidate a corrieri di fiducia, tuttavia l'azienda Francesco Scanavino &C. sas, declina ogni responsabilità per quanto concerne ritardi di consegna dovuti a cause imputabili al corriere.

OPZIONI :
L'azienda si riserva, d'intesa con il committente, di sostituire i prodotti eventualmente non più disponibili con altri di pari qualità e valore.

COME CONFEZIONIAMO :
Tutti i prodotti vengono accuratamente posizionati nelle confezioni, protetti da una abbondante e raffinata paglietta di cellophan.
Su richiesta del committente e previa ricezione del materiale, possiamo inserire all'interno delle confezioni i biglietti di auguri.

Francesco Scanavino &C. sas
Località Scorrone,31 - Str.Prov.31
12054-Cossano Belbo(CN) - Piemonte - Italia
Tel (0039) 0141 837102 - Fax (0039) 0141 1850492
info@francescoscanavino.com - www.francescoscanavino.com