



L'Azienda Agricola Azelia è situata nel comune di **Castiglione Falletto**, piccolo paese nel cuore della zona di produzione del Barolo.

Fondata nel **1920** ad opera del Cavalier Lorenzo Scavino, bisnonno di Luigi, l'azienda rappresentava inizialmente una piccola realtà contadina.

Il nonno di Luigi, Alfonso, decise, poi, di vinificare le uve provenienti dai vigneti di proprietà ed iniziò ad imbottigliare il vino prodotto.

Grazie al padre di Luigi, Lorenzo, con perseveranza e volontà, i vini vennero per la prima volta esportati.

Ora Luigi è affiancato dalla moglie Lorella e dal figlio Lorenzo, che porta il nome del nonno e rappresenta ormai la **quinta generazione di produttori di vino**.

Luigi continua ad applicare gli insegnamenti del papà, affiancandoli ad una giusta dose di tecniche moderne, senza escludere il rispetto per la tradizione e vinifica esclusivamente uve provenienti da vigneti di proprietà.

Il lavoro nei vigneti è rigoroso siccome la riuscita di un eccellente vino dipende quasi essenzialmente dall'attento lavoro in vigna: **tutte le operazioni vengono effettuate manualmente** ed **un'attenzione scrupolosa è riservata alla vendemmia verde**, uno dei più importanti metodi per ottenere un'ottima qualità dei grappoli.

I vigneti sono situati a Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba e Montelupo albese.

Il **Dolcetto d'Alba** deriva da un vigneto singolo, il **Bricco dell'Oriolo**, in una delle migliori zone della regione per questa varietà: Montelupo albese.

Dalle viti più giovani dell'azienda, 20 anni di media, viene prodotto il **Nebbiolo Langhe**, affinato esclusivamente in acciaio.

La **Barbera d'Alba** proviene dal **Vigneto Punta**, vigna situata sulla cima di una collina a Castiglione Falletto con esposizione a pieno sud.

Il **Barolo** base deriva dall'unione di sei vigneti differenti a Castiglione e Serralunga, combinando con equilibrio impeccabile le diverse caratteristiche dei due comuni.

Le vigne storiche della famiglia si trovano a Castiglione Falletto, dove le viti con più di 65 anni del **Bricco Fiasco** danno origine all'omonimo Cru.

Da Serralunga d'Alba proviene il **Barolo Margheria**, un vino austero affinato puramente in botti grandi, le quali esaltano tutta la sua mineralità e sapidità.

Il **Barolo San Rocco** è uno dei più famosi Cru di Serralunga, il quale mostra perfettamente la complessità ed il forte carattere conferiti dal terreno argilloso di questo comune.

Esclusivamente in annate eccellenti viene prodotto il **Barolo Riserva** da uno dei vigneti più vecchi di Serralunga: il selezionato Cru **Voghera Brea**. Qui le viti di più di 75 anni, con rese bassissime, danno origine ad un vino estremamente bilanciato.

Sia barriques che botti in rovere vengono utilizzate durante l'affinamento in modo da permettere a ciascun Cru di invecchiare nel migliore dei modi, mantenendo il suo carattere e le sue peculiarità.

Lo stile di lavorazione dei vini è caratterizzato da una **grande cura per le vigne ed attenzione in cantina, in modo da ricercare il massimo della qualità**.

I vini prodotti sono Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba, Langhe Nebbiolo e Barolo.

La superficie vitata è pari a 16 ettari, mentre 80.000 bottiglie sono approssimativamente prodotte ogni anno.