



AZELIA

LUIGI SCAVINO



Barolo DOCG Margheria

Nel 2004 Luigi decise di affinare parte di questo Cru in botti grandi: opera ineccepibile. Da lì il Margheria trae da se stesso il meglio. Un vigneto di rara bellezza. **Completamente esposta a sud, la vigna è situata nel centro del comune di Serralunga**, sulla collina che si distende al di sotto del castello del paese.

Il terreno argilloso e calcareo di Serralunga d'Alba si manifesta in tutta la sua complessità. **Le marne tufacee conferiscono ricchezza in estratti e potenza al vino.**

Aromi complessi, frutti neri, liquirizia e spezie nel **tipico stile di Serralunga**: il Margheria esprime apertamente il carattere forte ed austero di questo paese. **Energico.** I tannini incorniciano la struttura dando densità e profondità al vino.

Minerale, terroso, sapido. Impressionante.

Zona di produzione:	Serralunga d'Alba
Varietà:	Nebbiolo 100 %
Denominazione:	D.O.C.G.
Superficie vigneto:	1,9 ettari
Esposizione ed altitudine:	Sud, 370 m s.l.m.
Terreno:	Argilloso con marne tufacee
Sistema di allevamento:	Guyot, 4.300 piante per ettaro
Età media delle viti:	50 anni
Vasche di fermentazione:	Rotofermentatori
Vinificazione:	22 giorni, 31 °C
Affinamento:	28 mesi in botti grandi
Produzione media:	8.100 bottiglie, 520 magnum, 60 doppi magnum