



AZELIA

LUIGI SCAVINO



Barolo

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Un equilibrio impeccabile. Un mix di sette diversi vigneti singoli. Castiglione Falletto e Serralunga d'Alba si combinano qui in modo superlativo.

Aromaticità e finezza con potenza e corposità allo stesso tempo. Naso dolce, con sentori di ciliegia, ribes nero e liquirizia. Tannini fruttati. Un'unione di caratteri. Affinato per due anni in botti grandi.

Una parte dei grappoli del vigneto della Riserva Bricco Voghera dà sempre il suo superbo contributo.

ZONA DI PRODUZIONE	— Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba
VARIETÀ	— Nebbiolo 100%
SUPERFICIE VIGNETO	— 5,5 ettari
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE	— Sud-Ovest / 250 - 370 m s.l.m.
TERRENO	— Bianco calcareo tendente all'argilloso
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	— Guyot / 4.400 piante per ettaro
ETÀ MEDIA DELLE VITI	— 50 anni
VINIFICAZIONE	— con lieviti indigeni, per circa 40 - 45 giorni a cappello sommerso / 31 °C
AFFINAMENTO	— 24 mesi in botti grandi
PRODUZIONE MEDIA	— 29.400 bottiglie, 600 magnum