AZELIA
LUIGI SCAVINO

Barolo

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

MARGHERIA

Dal cuore di Serralunga d'Alba, con tutta la sua complessità. Aromi intensi, frutti neri, liquirizia e spezie nel tipico stile del paese. Energico.
I tannini incorniciano la struttura dando densità e profondità al vino. Finale con una persistente sapidità.

Minerale, terroso, sapido. Impressionante.

ZONA DI PRODUZIONE	_	Serralunga d'Alba
VARIETÀ	_	Nebbiolo 100%
SUPERFICIE VIGNETO	_	1,9 ettari
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE	_	Sud, Sud-Ovest / 250 - 360 m s.l.m.
TERRENO	_	Argilloso con marne tufacee
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	_	Guyot / 4.300 piante per ettaro
ETÀ MEDIA DELLE VITI	_	70 anni
VINIFICAZIONE	_	con lieviti indigeni, per circa 30- 35 giorni a cappello sommerso / 31 °C
AFFINAMENTO	_	30 mesi in botti grandi
PRODUZIONE MEDIA	_	6.100 bottiglie, 520 magnum, 60 doppi magnum

Azienda Agricola AZELIA di Luigi Scavino
Via Alba Barolo, 143 - 12060 Castiglione Falletto [Cn] - Italia
+39 0173.62859 - l.scavino@azelia.it
www.azelia.it