AZELIA
LUIGI SCAVINO

Barolo Riserva

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

BRICCO VOGHERA

Unicamente nelle annate eccellenti. Solo dopo aver riposato in cantina per 10 anni. Nel vigneto della Riserva Bricco Voghera le viti con più di 95 anni producono grappoli unici. Concentrazione incredibile. Fiori secchi, frutta secca, grande freschezza ed intensità aromatica. Amarena, prugna, mora con rosa, viola e cioccolato amaro. Tannini rotondi, generosi, con una lunghezza infinita.
Affinamento in legno per 5 anni ed altri 5 in bottiglia. Eleganza, fascino e potere. Ogni Riserva è una Riserva da ricordare.

ZONA DI PRODUZIONE	_	Serralunga d'Alba
VARIETÀ	_	Nebbiolo 100%
SUPERFICIE VIGNETO	_	0,85 ettari
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE	_	Sud / 360 m s.l.m.
TERRENO	_	Argilloso e calcareo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	_	Guyot / 4.100 piante per ettaro
ETÀ MEDIA DELLE VITI	_	95 anni
VINIFICAZIONE	_	con lieviti indigeni, per circa 35-40 giorni a cappello sommerso / 31 °C
AFFINAMENTO	_	5 anni in botti grandi e 5 anni in bottiglia
PRODUZIONE MEDIA	_	2.900 bottiglie, 340 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