AZELIA
LUIGI SCAVINO

Barolo

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

SAN ROCCO

Un corazziere. Carnoso, estremamente focalizzato.
Qui Serralunga d'Alba è presente con segni di liquirizia, spezie e frutti neri. Ciliegia, ribes e mirtillo si fondono insieme armoniosamente.
Vellutato e dolcemente maturo, con tannini splendidamente integrati. Il San Rocco dona un'impressione di grande potere, austerità, con un incredibile potenziale di affinamento in bottiglia.
Complessità pura. Un carattere forte. Monumentale.

ZONA DI PRODUZIONE	_	Serralunga d'Alba
VARIETÀ	_	Nebbiolo 100%
SUPERFICIE VIGNETO	_	2,1 ettari
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE	_	Sud / 320 m s.l.m.
TERRENO	_	Argilloso e calcareo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	_	Guyot / 4.500 piante per ettaro
ETÀ MEDIA DELLE VITI	_	70 anni
VINIFICAZIONE	_	con lieviti indigeni, per circa 30 - 35 giorni a cappello sommerso / 31 °C
AFFINAMENTO	_	24 mesi in legno
PRODUZIONE MEDIA	_	7.600 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