AZELIA
LUIGI SCAVINO

Langhe

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Nebbiolo

Il vero Nebbiolo, in purezza. Da qui il brillante e vivace colore. Aromi violacei e floreali, succoso, con tocchi rinfrescanti di ciliegia, fragola e ribes.
L'affinamento esclusivo in acciaio, fortemente voluto, permette più che mai l'affermazione dei caratteri della varietà. Lampone in primis. Spiccata acidità, ampiamente attrattiva.
Dalle viti più giovani dell'azienda, 20 anni di media, un approccio al Barolo con bevibilità istantanea.

ZONA DI PRODUZIONE	_	Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba
VARIETÀ	_	Nebbiolo 100%
SUPERFICIE VIGNETO	_	2,2 ettari
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE	_	Sud-Ovest, Sud-Est / 235 - 340 m s.l.m.
TERRENO	_	Bianco calcareo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	_	Guyot / 4.500 piante per ettaro
ETÀ MEDIA DELLE VITI	_	20 anni
VINIFICAZIONE	_	circa 10 giorni / 28 °C
AFFINAMENTO	_	Acciaio inox
PRODUZIONE MEDIA	_	15.200 bottiglie

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