

Paolo Scavino Barolo DOCG

Italia / Piemonte / Piemonte

I 1921 grunnla Paolo Scavino eiendommen i Castiglione Falletto, i hjertet av Langhe-området. Dette er det mest kjente området i Piemonte, og her lages de berømte Barolo-vinene. Vingården eies og drives i dag av Paolos sønn, Enrico, og hans to døtre Enrica og Elisa.

Paolo Scavino har lenge blitt regnet som en av de aller beste produsentene og innovatørene i sitt område. Hans Baroloer er nydelige og fruktige, og helt annerledes enn den mange av de tradisjonelle vinhusene lager.

Druene kommer fra vinmarker i tre forskjellige landsbyer: Castiglione Falletto, Barolo og Serralunga d'Alba. I Castiglione Falletto kommer druene fra vinmarken Vignolo (270 m.o.h, plantet i 1960), Rocche Moriondino (plantet i 1970, 1999 og 2000) og Pernanno (plantet i 1968, 1976, 1999 og 2001). Fra Barolo kommer druene fra vinmarken Vignane (historisk cru, 300 m.o.h, plantet i 1994-1998, vestvendt), Terlo (plantet i 1974, 1960, og 1971), Albarella (plantet i 1999). Fra Serralunga d'Alba kommer druene fra San Bernardo (plantet i 1946, 1964 og 1968) og Cerrette (plantet i 1973 og 2010).



Høyoppløselig bilde



| | |
|-----------------------------|--|
| Type | Rødvin |
| Klassifikasjon | BAROLO D.O.C.G. |
| Produsent | Paolo Scavino |
| Årgang | 2019 |
| Druetyper | 100% Nebbiolo |
| Vinifikasjon | Druene håndplukkes og hver vinmark vinifiseres separat. Maserasjon og gjæring skjer vekselvis på temperaturkontrollert ståltank eller på 50HL fat. Malolaktisk gjæring skjer på eikefat. |
| Lagring | Lagring på franske barriques i ca 3 måneder, etterfulgt av 19 måneder i 25-50 HL's fat, deretter ligger vinen på ståltank til den tappes på flaske. |
| Analyse | Alkohol: 14,0 % Sukker: 1,3 g/l Syre: 5,63 g/l |
| Holdbarhet | Konsumklar, men kan lagres i opp til 8 år. |
| Karakteristikk | Tett, rubinrød farge. Moden duft av kirsebær, solbær, plomme, krydder og noe kaffe. Tørr med nydelig høyt syrenivå. Fylldig med smak av tjære, pepper, mørke bær og litt lakris. |
| Serveringstemperatur | 15 - 17° C |
| Passer til | Nydelig til rødt kjøtt av okse, lam og svin. Passer ypperlig til peppersteekt tunfisk. Nytes også godt uten mat. |
| Webseite | www.paoloscavino.com |

| | | | |
|-----------------------|-------------------|------------------------------|--------------------------|
| Volum | Varenummer | EPD-nr | Pris Vinmonopolet |
| 0,75 L | 5256801 | 2395051 | kr. 584,90 |
| Antall i kasse | Sortiment | Vectura nr | |
| 12 | Bestillingsutvalg | 158224 Status: Skaffevare | |

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Small for every moment