



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	— 60 anni
VINIFICAZIONE	— con lieviti indigeni, per circa 55 - 60 giorni a cappello sommerso / 31 °C
AFFINAMENTO	— 30 mesi in botti grandi
PRODUZIONE MEDIA	— 6.100 bottiglie, 520 magnum, 60 doppi magnum