



Storia

UN PATRIMONIO DI FAMIGLIA DAL 1920

L'Azienda Agricola Azelia è situata nel comune di **Castiglione Falletto**, piccolo paese nelle Langhe, nel cuore della zona di produzione del Barolo. Fondata nel **1920** ad opera del Cavalier Lorenzo Scavino, bisnonno di Luigi, l'azienda rappresentava inizialmente una piccola realtà contadina. Il nonno di Luigi, Alfonso, decise, poi, di vinificare le uve provenienti dai vigneti di proprietà ed iniziò ad imbottigliare il vino prodotto. Grazie al padre di Luigi, Lorenzo, con perseveranza e volontà, i vini vennero per la prima volta esportati.

Ora Luigi, **con un'esperienza di più di 40 vendemmie**, è affiancato dalla moglie Lorella e dal figlio Lorenzo, che porta il nome del nonno e rappresenta ormai la **quinta generazione di produttori di vino**. Luigi continua ad applicare gli insegnamenti del papà, affiancandoli ad una giusta dose di tecniche moderne, senza escludere il rispetto per la tradizione e vinifica esclusivamente uve provenienti da vigneti di proprietà.

La conduzione familiare è essenziale in quanto permette di avere un'estrema accuratezza in ogni fase della produzione.

Vigneti

DEDIZIONE PER UNA MATERIA PRIMA IMPECCABILE

Grande cura viene riservata al lavoro nei vigneti. Quasi la totalità delle operazioni viene **svolta a mano**.

Il vino si fa in vigna, da viti antiche, che producono pochissimi grappoli. Le basse rese vengono ridotte ulteriormente mediante la vendemmia verde, indispensabile per selezionare i frutti, avere una maturazione uniforme ed una qualità impeccabile. Fondamentale è la scrupolosa attenzione in cantina con il **rispetto per la tradizione** ed il **controllo estremo dei dettagli**.

I vigneti sono situati a Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba e Montelupo albese.



Stile

VENGONO VINIFICATE ESCLUSIVAMENTE UVE PROVENIENTI DAI VIGNETI DI PROPRIETÀ

Tutti i grappoli vengono **vendemmciati rigorosamente a mano**, in modo da poter effettuare un'**attenta selezione in vigna** dei frutti migliori. Qualsiasi acino non idoneo viene rimosso e lasciato a terra. La fermentazione alcolica avviene spontaneamente, grazie all'azione dei **lievi naturali indigeni**.

Il Dolcetto d'Alba ed il Langhe Nebbiolo vengono affinati esclusivamente in acciaio, in modo da preservare la loro freschezza ed aromaticità. La Barbera d'Alba riposa invece in legno usato per circa un anno e mezzo. I Baroli vengono affinati da due a tre anni all'interno di botti in rovere proveniente dalla Slavonia, dalla Francia e dall'Austria con capacità dai 25 ai 50 ettolitri.

Vini

I FRUTTI DELL'ESPERIENZA

I vini prodotti sono Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba, Langhe Nebbiolo e Barolo. La superficie vitata è pari a 16 ettari, mentre 85.000 bottiglie sono approssimativamente prodotte ogni anno.

Il **Dolcetto d'Alba** deriva da un vigneto singolo, il **Bricco dell'Oriolo**, in una delle migliori zone della regione per questa varietà: Montelupo albese. Viti di 55 anni.

Dalle viti più giovani dell'azienda, 20 anni di media, viene prodotto il **Nebbiolo Langhe**, affinato esclusivamente in acciaio.

La **Barbera d'Alba** proviene dal vigneto **Punta**, vigna situata sulla cima di una collina a Castiglione Falletto con viti di 60 anni ed esposizione a pieno sud.

Il **Barolo** Classico deriva dall'unione di 7 differenti vigneti singoli provenienti da Castiglione Falletto e Serralunga d'Alba, combinando con equilibrio impeccabile le diverse caratteristiche dei due comuni.

Le vigne storiche della famiglia si trovano a Castiglione Falletto, dove le viti con più di 85 anni del **Bricco Fiasco** danno origine all'omonimo Cru.

Da Serralunga d'Alba proviene il **Barolo Margheria**, un vino austero affinato puramente in botti grandi, le quali esaltano tutta la sua mineralità e sapidità.

Il **Barolo San Rocco** è il primo vigneto acquistato a Serralunga d'Alba, il quale mostra perfettamente la complessità ed il forte carattere conferiti dal terreno argilloso di questo comune.

Uno straordinario nuovo arrivato è il **Barolo Cerretta**. Luigi ha aspettato per 30 anni per vinificare questo vigneto come Cru, in modo da avere viti più vecchie. Un'energia esplosiva di Serralunga d'Alba. Il Barolo Cerretta, data la perseveranza e la forza di volontà di 5 generazioni, è dedicato al Centenario dell'azienda.

Esclusivamente in annate eccellenti viene prodotto il **Barolo Riserva** da uno dei vigneti più vecchi di Serralunga d'Alba: il selezionato Cru **Bricco Voghera**. Qui le viti di più di 95 anni, con rese bassissime, danno origine ad un vino estremamente bilanciato. Disponibile dopo aver riposato in cantina per 10 anni.

I vini di Azelia si contraddistinguono per **una straordinaria tipicità, pulizia e tradizione. Ottima bevibilità ed equilibrio impeccabile** sono due obiettivi fondamentali.