



GABRIELE SCAGLIONE
ESPERIENZE DI VIGNA

Passione di Re

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

CASE NERE

2016





GABRIELE SCAGLIONE
ESPERIENZE DI VIGNA

Il Barolo CASE NERE è un “Cru” situato nel Comune di La Morra tra Fossati e Cerequio.

Ha un invecchiamento di almeno 3 anni piccole botti di rovere di Slavonia.

L’annata 2016 è caratterizzata da un ottimo equilibrio con aromi importanti e un’eccellente struttura.

E’ dunque lecito attendersi una delle migliori annate di Barolo.



CASE NERE Barolo is a “Cru” located in the town of La Morra between the Fossati and Cerequio vineyards.

It has an aging of at least 3 years in small Slavonian oak barrels.

The 2016 vintage is characterized by an excellent balance with important aromas and an excellent structure.

It is therefore reasonable to expect one of the best vintages of Barolo.

CASE NERE
2016



GABRIELE SCAGLIONE
ESPERIENZE DI VIGNA

La vendemmia 2016

La vendemmia 2016 è stata certamente una delle più lunghe, in termini di durata, degli ultimi anni. Gennaio e la prima parte di febbraio sono stati caratterizzati da temperature miti e scarse precipitazioni.

Il ritardo nello sviluppo che si è constatato nella prima parte dell'anno è stato colmato nei mesi di agosto e settembre con accumulo delle sostanze fenoliche.

Un'annata a 5 stelle.



The 2016 harvest

The 2016 harvest was certainly one of the longest in terms of duration in recent years. January and the first part of February were characterized by mild temperatures and low rainfall.

The delay in development that was observed in the first part of the year was bridged in the months of August and September with the accumulation of phenolic substances.

A 5-star vintage.

CASE NERE
2016



GABRIELE SCAGLIONE
ESPERIENZE DI VIGNA



CASE NERE
2016



GABRIELE SCAGLIONE
ESPERIENZE DI VIGNA

Periodo da bere: 2021-2036

Epoca della vendemmia (raccolta a mano): seconda decade di ottobre

Comune dei vigneti: La Morra - MGA CASE NERE

Terreno: calcareo–argilloso Elveziano.

Densità d’impianto: 4300 viti/Ha

Età media delle viti: 35 anni

Esposizione dei vigneti: Sud/Sud Ovest

Varietà: 100% NEBBIOLO

Pigiatura: meccanica con diraspatura.

Fermentazione: vinificazione in rosso con controllo della temperatura e follature giornaliere.

Lieviti: selezione di lieviti indigeni

Macerazione: 15 - 18 giorni

Affinamento: Minimo 36 mesi in piccole botti di rovere di Slavonia.

Gradazione: 14,50 % Vol

Colore: rosso granato intenso.

Bouquet: tipico, intenso, etereo, con leggeri sentori di frutta matura e spezie.

Palato: ricco, ben equilibrato, di buona struttura con tannini morbidi ed eleganti.

Accostamenti: carni rosse, stracotti e bolliti di carne, selvaggina, piatti a base di tartufo e formaggi stagionati. Si consiglia di servirlo ad una temperatura di: 18-20°C.

CASE NERE
2016



GABRIELE SCAGLIONE
ESPERIENZE DI VIGNA

Drinking Window: 2021-2036

Harvest (hand-picked): second decade of October

Vineyard area: LA MORRA - MGA CASE NERE

Soil: clay-limestone Elveziano.

Plant density: 4300 Vines / Ha

Average age of vines: 35 years

Exposure: South / South-West

Variety: 100% NEBBIOLO

Pressing grapes: grapes are crushed - mechanical

Fermentation: red vinification with temperature control and daily wine fulling.

Yeasts: selected yeasts autochthonous

Maceration: 15 - 18 days

Ageing: Minimum 36 months in small Slavonian oak barrels.

Alcohol: 14,50 % Vol

Colour: intense garnet red.

Bouquet: typical, intense, ethereal, with light hints of ripe fruit and spices.

Palate: rich, well balanced, with good structure with soft and elegant tannins.

Serving suggestions: red meats, stews and boiled meat, game, truffle-based dishes and aged cheeses. It is advisable to serve it at a temperature of: 18-20 ° C.

CASE NERE
2016