



GABRIELE SCAGLIONE
ESPERIENZE DI VIGNA



Passione di Re
BAROLO D.O.C.G.

Ottenuto dal più importante vitigno delle Langhe: Nebbiolo da Barolo

Epoca della vendemmia (raccolta a mano): ottobre

Comune dei vigneti: LA MORRA

Terreno: calcareo-argilloso Elveziano. Terreni e clima sono la base per la produzione dei grandi vini rossi che con il lungo invecchiamento determinano il loro carattere che li rende unici.

Densità d'impianto: 4300 viti/Ha

Età media delle viti: 35 anni

Resa per pianta: 1,8 Kg

Esposizione dei vigneti: Sud/Sud Ovest

Varietà: 100% NEBBIOLO

Pigiatura: meccanica con diraspatura.

Fermentazione: vinificazione in rosso con controllo della temperatura e rimontaggi almeno 2 volte al giorno.

Lieviti: selezione di lieviti autoctoni

Macerazione: 10 - 15 giorni

Affinamento: 36 mesi di cui 24 in botti di rovere di Slavonia e 12 mesi in bottiglia

Gradazione: 14,00 % Vol

Colore: rosso granato intenso.

Bouquet: tipico, intenso, etereo, con sentore di frutta matura.

Palato: ricco, ben equilibrato, morbido nei tannini e persistente.

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.