

Barolo Scarrone

Catégorie de produit	Vins Rouges
Cépage	100 % Nebbiolo
Appellation	Barolo (DOCG)
Producteur	Bava
Pays	Italie
Région	Piémont
Format	750 ml

 CAMPAGNE FINANCÉE CONFORMÉMENT AU REG. EU 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. 1308/2013

Terroir

La ferme Scarrone est située au milieu des vignes du cru Scarrone à Castiglione Falletto, au cœur de la région DOCG Barolo, à 300 mètres d'altitude. En 1981, l'ancienne ferme, la seule du cru Scarrone, a été reconstruite. Bava s'est consacré à la production et au vieillissement des vins Barolo dans ses caves, avec les majestueuses cuves en chêne où s'effectue la fermentation. Les raisins proviennent de leur propre vignoble de cinq hectares qui entourent la ferme. L'orientation Est (soleil le matin) du vignoble permet une croissance soutenue des vignes, favorisant une maturation parfaite même pendant les années les plus chaudes. Le sol est de type calcaire blanc et d'argile et la technique de palissage de la vigne utilisée est le guyot.

Vinification et vieillissement

Des raisins bien mûrs et fermentés dans des fûts de chêne, spécialement construits à partir de chênes provenant des forêts de Fontainebleau. Macération de 20 jours et remontage au cours de la première période. Fermentation malolactique suivie par soutirage dans les mêmes fûts de fermentation puis en barriques. Du début à la fin de la vinification, ce riche Barolo vieillit au moins 30 mois dans du bois.

Caractéristiques

Vin ample et complexe, très élégant avec sa couleur grenat distincte et ses odeurs de tabac, de rose et de violette qui se développent et s'affinent au fil du temps. Bouche enveloppante aux tanins doux typiques du cru de Castiglione et en particulier de Scarrone.

