

Paolo Scavino Barolo Prapò

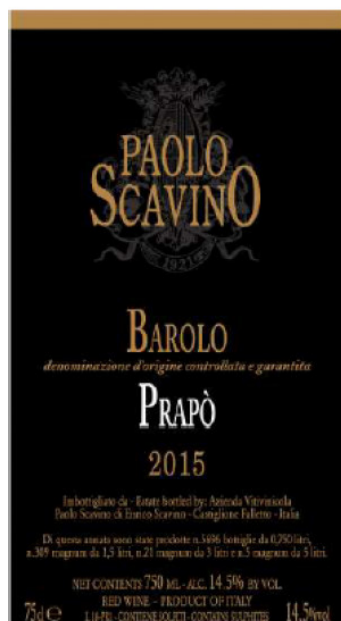
Italia / Piemonte

I 1921 grunnla Paolo Scavino eiendommen i Castiglione Falletto, i hjertet av Langhe-området. Dette er det mest kjente området i Piemonte, og her lages de berømte Barolo-vinene. Vingården eies og drives i dag av Paolos sønn, Enrico, og hans to døtre Enrica og Elisa.

Paolo Scavino har lenge blitt regnet som en av de aller beste produsentene og innovatørene i sitt område. Hans Baroloer er nydelige og fruktige, og helt annerledes enn den mange av de tradisjonelle vinhusene lager.

Vinmarken Prapò, ligger i landsbyen Seralunga d'Alba. 370 moh og har syd/syd-øst eksponering. Jordsmonnet er en miks av rødgul sand, kombinert med lag av silt og gråaktig margel.

Vinmarken ble plantet i 2010. 4.300 flasker er produsert



Type	Rødvín
Klassifikasjon	Barolo DOCG
Produsent	Paolo Scavino
Årgang	2019
Druetyper	100% Nebbiolo
Vinifikasjon	Druene plukkes for hånd, vanligvis i slutten av oktober. Maserasjon i 10-12 dager og gjæring i ca 20-30 dager på ståltank med naturlig gjær. Malolaktisk gjæring i 225 L fat til vinteren er over.
Lagring	10 mnd på Franske fat og deretter 12 mnd på store fat, 10 mnd i ståltank og tilslutt 6 mnd på flaske
Analyse	Alkohol: 14,5 % Sukker: 0,93 g/l Syre: 5,67 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 10 år.
Karakteristikk	Dyp Rubinrød farge, bløt og elegant og duft av mørke frukter som fiken og kirsebær, hint av sort pepper og muskatt nøtt. Balansert syre, modne taniner, lang rik og elegant ettersmak
Serveringstemperatur	Ved 15-17° C
Passer til	Nydelig til rødt kjøtt, modne oster og retter av pasta.
Webside	www.paoloscavino.com

Høyoppløselig bilde



8 032636 135704

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	11020901		kr. 1 034,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6	Tilleggsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Ready for every moment