

Paolo Scavino Dolcetto d'Alba

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.

Denne Dolcettoen til Paolo Scavino kommer fra vinmarken Bricco Ambrogio i Roddi. Den var plantet i 1950. Alle vinmarkene til Scavino er bærekraftig dyrket, med gress og planter mellom radene, samt bruk av ku gjødsel. Dette er særdeles viktig siden temperaturene har steget og fuktigheten og friskheten i jordsmonnet må bevares. Allt arbeide foregår manuelt. 12.133 flasker er produsert.

Type	Rødvín
Klassifikasjon	Dolcetto d'Alba DOC
Produsent	Paolo Scavino
Årgang	2022
Druetyper	100% Dolcetto
Vinifikasjon	Druene plukkes for hånd. Stilker tas bort. Kort maserasjon for å bevare de delikate aromaene. Alkohol gjæring og malolaktisk gjæring på ståltank med naturgjær.
Lagring	Lagring på ståltank
Analyse	Alkohol: 13,5 % Sukker: 1,2 g/l Syre: 5,47 g/l
Holdbarhet	Konsumklar men kan lagres i noen år
Karakteristikk	Purpur rød farge, friske og delikate aromaer av kirsebær, krydder og fioler. Ung elegant vin med god fylde, frisk syre og definerte tanniner. Lang frisk ettersmak
Serveringstemperatur	12-14 °C
Passer til	Nydelig til hvit fisk, kylling og antipasti
Webside	www.paoloscavino.com

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	13009001		kr. 274,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
12	Bestillingsutvalg		

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