

# Paolo Scavino Barolo Monvigliero

Italia / Piemonte / 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.

Vinen kommer fra landsbyen Verduno, fra vingården Monvigliero (plantet i 1968 og 2005) betraktes som en "grand cru". Cru'en ble først produsert i år 2000 og ble da blandet inn i vanlig Barolo fram til 2007 da Scavino-familien kjøpte vinmarken. De valgte å produsere Monvigliero som en enkelt cru. Vinmarken ligger 310 m.o.h og har sørøst posisjon. 4.700 flasker er produsert.

|                             |                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Type</b>                 | Rødvvin                                                                                                                                                             |
| <b>Klassifikasjon</b>       | Barolo D.O.C.G Monvigliero                                                                                                                                          |
| <b>Produsent</b>            | Paolo Scavino                                                                                                                                                       |
| <b>Årgang</b>               | 2019                                                                                                                                                                |
| <b>Druetyper</b>            | 100% nebbiolo                                                                                                                                                       |
| <b>Vinifikasjon</b>         | Håndplukkede druer. Stilker fjernes og druene presses lett. Gjæring og maserasjon foregår på fat. All gjær som brukes er naturlig. Malolaktisk gjæring også på fat. |
| <b>Lagring</b>              | Lagret på franske fat i 10 måneder, 12 måneder på store, brukte fat, ytterligere 10 måneder på ståltank og til slutt 6 måneder på flaske.                           |
| <b>Analyse</b>              | Alkohol: 14,0 %      Sukker: 1,3 g/l      Syre: 5,61 g/l                                                                                                            |
| <b>Holdbarhet</b>           | Lagringspotensiale 12 - 15 år                                                                                                                                       |
| <b>Karakteristikk</b>       | Rubinrød farge. Florale dufter med komplekse og krydrete toner. Stor fylde og dybde, silkemyke tanniner med lang, elegant og feminin struktur.                      |
| <b>Serveringstemperatur</b> | 15-18° C                                                                                                                                                            |
| <b>Passer til</b>           | Nydelig til rødt kjøtt som okse, kalv, svin, and, lam og kanin. Perfekt til eggerøre med trøfler, samt risotto retter. passer også godt til milde harde oster.      |
| <b>Webside</b>              | www.paoloscavino.com                                                                                                                                                |

Høyoppløselig bilde



8 032636 135681

|                       |                   |                   |                          |
|-----------------------|-------------------|-------------------|--------------------------|
| <b>Volum</b>          | <b>Varenummer</b> | <b>EPD-nr</b>     | <b>Pris Vinmonopolet</b> |
| 0,75 L                | 1616501           | 5303540           | kr. 1 095,90             |
| <b>Antall i kasse</b> | <b>Sortiment</b>  | <b>Vectura nr</b> |                          |
| 6                     | 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*