

Paolo Scavino Vino da Tavola Rosso

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.



Type	Rødvín
Klassifikasjon	VdT
Produsent	Paolo Scavino
Årgang	2022
Druetyper	Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Merlot
Vinifikasjon	Druemosten masereres med skallkontakt i 5-7 dager og gjæres i rustfrie ståltanker med temperaturkontroll, etterfulgt av malolaktisk gjæring.
Lagring	Lagring på ståltanker et par måneder før flasketapping.
Analyse	Alkohol: 15,0 % Sukker: 3 g/l Syre: 5,7 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i opp til 3 år.
Karakteristikk	Dyp rød farge. Aroma og smak av moden frukt med innslag av bringebær og kirsebær. God struktur og bløte tanniner. Lang ettersmak.
Serveringstemperatur	14-16° C
Passer til	Ypperlig til lyst kjøtt, lam, småvilt og fugl.
Webseite	www.paoloscavino.com

Høyoppløselig bilde



8 032636 132017

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	5746801	2403624	kr. 269,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
12		121196 Status: Skaffevare	

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
Drink for every moment