LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Barolo Bricco Ambrogio
Millésime	2014
Potentiel de garde	Jusque fin 2032
Producteur	Scavino Paolo
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, plutôt minéral, riche en tanins, acidité marquée
Appellation	DOCG Barolo
Cépages	100% nebbiolo
Alcohol percentage	15,00% vol
Description	Ce domaine de Castiglione Falletto a été fondé en 1921 par Lorenzo Scavino et son fils Paolo. Aujourd'hui, c'est Enrico, petit-fils de Lorenzo, qui est aux commandes avec ses deux filles Elisa et Enrica. Le nom d'Enrico est souvent associé à celui d'Elio Altare et au groupe des modernistes rebelles des années 80. Même si les deux viticulteurs sont aussi modernes l'un que l'autre, ils ont cependant une personnalité et une originalité qui leur sont propres. Enrico se concentre sur le fruité, Elio sur l'harmonie. Scavino ne travaille qu'avec ses propres vignobles, 23 ha en tout, ce qui lui apporte une garantie de qualité à long terme qu'il ne trouverait pas dans d'éventuels vignobles affermés. Scavino dispose de non moins de 19 crus historiques, répartis sur 6 des 11 villages du territoire du Barolo. Ce qui lui permet d'exploiter pleinement la diversité de la nature et de la transformer chaque année en assemblages ultimes, mais aussi en vins d'exception à partir de vignobles individuels, comme le Cannubi (dans le Barolo), le Bric del Fiasc (à Castiglione Falletto) et le Rocche dell'Annunziata (à La Morra). Les vins du domaine se parent d'une concentration fruitée unique et de belles potentialités de garde. L'élevage en grands foudres et en petites barriques françaises souligne encore la complexité. Outre les cépages traditionnels comme le nebbiolo, barbera et dolcetto, Scavino travaille encore avec des cépages internationaux comme le merlot (pour son vin de base), le sauvignon, le chardonnay et le viognier. Le Barolo Bricco Ambrogio a une couleur intense rouge rubis et des arômes complexes de fruits noirs, de liqueur, de truffes. Concentré, puissant et riche en tannins. Très belle structure. Finale complexe.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Roddi (Bicco Ambrogio), 4,27 ha de vignobles, sol de marne et de calcaire.
Rendement	50 ql/ha
Vendange	Octobre
Vinification	Macération et fermentation en cuves inox à température contrôlée. Malolactique en barriques. Maturation de 12 mois en barriques françaises et 12 mois en foudres de bois français. Assemblage en cuves inox. Le vin repose enfin 6 à 7 mois en bouteille.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	12 mois en barriques françaises et 12 mois en foudres de bois français.
Analytique	Alc: 14,5% vol
Production	6.412 bouteilles
Recensentscores	James Suckling: 94 Robert Parker: 92