LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Barolo Cannubi
Millésime	2013
Potentiel de garde	Jusque fin 2030
Producteur	Scavino Paolo
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre
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 Cannubi a une couleur profonde rouge rubis et un bouquet marqué de fruits noirs, de fumée, de liqueur, avec un côté minéral. Structure ferme, tannins puissants. Vin opulent. Finale complexe.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Vignoble Cannubi planté en 1946 à 290m d'altitude, orientation sud. Sous-sol : marne, argile, sable.
Rendement	50 quintaux/ha (total : 0,51 ha)
Vendange	Début octobre
Vinification	La macération et la fermentation alcoolique ont lieu en cuves rotatives à température contrôlée. La fermentation malolactique a lieu en bois. Le vin mûrit 12 mois en barriques françaises et 12 mois en foudres de bois français. Le vin repose enfin 1 an en bouteille.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	12 mois en barriques françaises et 12 mois en foudres de bois français
Analytique	Alc: 14% vol
Production	3.278 bouteilles
Recensentscores	James Suckling: 96 Robert Parker: 94