LICATA

FICHE DE VIN

| | |
|---|---|
| **Nom** | Barolo Monvigliero |
| **Millésime** | 2013 |
| **Potentiel de garde** | Jusque fin 2035 |
| **Producteur** | Scavino Paolo |
| **Style de vin** | rond, puissant, sec |
| **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.<br><br>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.<br><br>Le Barolo Monvigliero a une couleur concentrée rouge rubis. Le nez développe des arômes de fruit rouge, de pétales de rose, de menthe et d'épices. La bouche est concentrée et explosive, avec des tanins fermes mais polis. La finale possède une belle vivacité sur des notes florales. |
| **Servir sur** | viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, gibier, fromages puissants ou vieillis |
| **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** | diam |
| **Elevage** | 12 mois en barriques françaises et 12 mois en foudres de bois français. |
| **Analytique** | Alc: 14,5% vol |
| **Production** | 5.848 |
| **Recensentscores** | James Suckling: 95<br>Robert Parker: 95 |