LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Barolo Riserva Rocche del Annunziata
Millésime	2013
Potentiel de garde	Jusque fin 2043
Producteur	Scavino Paolo
Style de vin	rond, puissant, sec, une bombe de fruit, un véritable bouquet d´épices, une forte dominance de bois, plutôt minéral, tanins puissants, acidité bien intégrée
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 Riserva Rocche dell'Annunziata 2008 a une couleur rouge rubis. Le nez est complexe, cerises noires, cuir, tabac, liqueur, toast...Bouche pleine et très bien équilibrée. Tannins nobles et superbes. Finale exceptionnellement longue.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	La Morra, Rocche del Annunziata. Ce vignoble se situe à 310m d'altitude et a une orientation sud. Sous-sol : marne et sable. Age moyen des vignes : 60 ans.
Rendement	5000 kg/ha (total = 0,46ha)
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: 14,5% vol
Production	2.500 bouteilles