LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Rosso
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Scavino Paolo
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, notes boisées subtiles, subtilement minéral, tanins souples, acidité marquée
Appellation	VDI Vino d'Italia
Cépages	barbera, cabernet sauvignon, dolcetto, nebbiolo
Alcohol percentage	13,00% 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 Rosso a une couleur intense rouge rubis. Au nez, des arômes vineux et de sous-bois que l'on retrouve en bouche. Structure moyenne, belle acidité et finale fruitée.
Servir sur	buffet froid de viande et salades, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, barbecue
Origine	Raisins venant de différents vignobles et crus. La plupart vient des jeunes vignes.
Rendement	8000 kg par ha. (Total = 2,29 ha)
Vendange	Septembre et octobre en fonction du cépage.
Vinification	Macération sur peux pendant 5-7 jours en cuves inox. Fermentation à température contrôlée. Le vin mûrit encore quelque mois en cuves inox avant d'être mis en bouteille.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Analytique	Alc: 13,50% vol
Production	18.000 bouteilles
Recensentscores	Robert Parker: 88 Antonio Galloni, Vinous: 87