LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Sorriso Bianco
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Scavino Paolo
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, très épicé, subtilement minéral, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Langhe
Cépages	30% chardonnay, 50% sauvignon blanc, 20% viognier
Alcohol percentage	13,50% 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 Sorriso Bianco a une couleur jaune léger. Sauvignon blanc typique au nez, avec des arômes de citron et des notes végétales. Belle structure, beau gras et belle longueur.
Servir sur	crustacés et coquillages, buffet froid de poisson et salade, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce
Origine	Castiglione Falletto, La Morra. Vignobles orientés ouest et est. Sol calcaire
Rendement	6000 kg/ha (1,1ha au total)
Vendange	Septembre
Vinification	Fermentation en cuves inox à faible température. Malolactique en bois pour le Chardonnay et en inox pour le Sauvignon.
Analytique	Alc: 14% vol
Production	280.000 bouteilles