

Nom	Barbera d'Alba
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Scavino Paolo
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, belle minéralité, tanins souples, acidité marquée
Appellation	DOC Barbera d'Alba
Cépages	100% barbera
Pourcentage d'alcool	14,00% 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. La Barbera d'Alba a une intense couleur rouge rubis. Le nez est dominé par des fruits rouges. De structure moyenne. Finale juteuse.
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, viande rouge sans sauce et grillade
Origine	Castiglione Falletto, La Morra. Vignobles situés à une altitude de 210-260 m et exposés à l'est et au sud-ouest. Les sols de ces vignobles sont principalement constitués de grès. Les vignes ont en moyenne entre 15 et 50 ans.
Rendement	5500 kg par ha (total = 1 ha)
Vendange	Fin septembre
Vinification	Macération à température contrôlée en fûts inox pendant 5-7 jours.
Elevage	3 mois en fûts inox.
Production	6.000 bottles

