

# LICATA

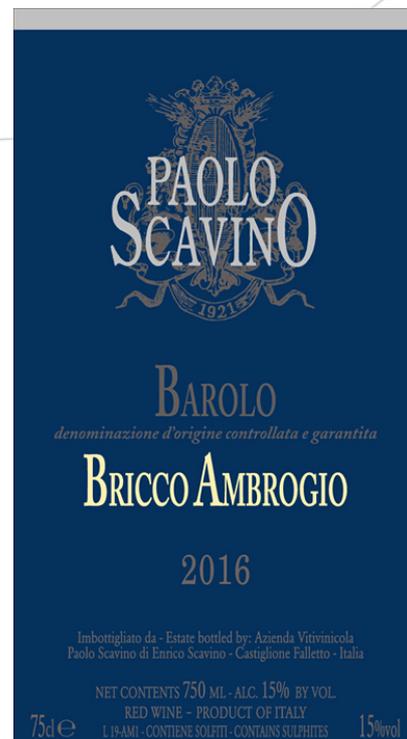
FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Barolo Bricco Ambrogio
<b>Millésime</b>	2019
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2037
<b>Producteur</b>	Scavino Paolo
<b>Style de vin</b>	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, plutôt minéral, riche en tanins, acidité marquée
<b>Appellation</b>	DOCG Barolo
<b>Cépages</b>	100% nebbiolo
<b>Description</b>	<p>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.</p>

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 Bricco Ambrogio a une couleur intense rouge rubis et des arômes complexes de fruits noirs, de liqueur, de truffes. Concentré, puissant et riche en tanins. Très belle structure. Finale complexe.

<b>Servir sur</b>	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, gibier, fromages puissants ou vieillis
<b>Origine</b>	Roddi (Bicco Ambrogio), 4,27 ha de vignobles, sol de marne et de calcaire.
<b>Rendement</b>	50 ql/ha.
<b>Vendange</b>	Octobre.
<b>Vinification</b>	Macération et fermentation en cuves inox à température contrôlée. Malolactique en barriques.
<b>Fermeture de bouteille</b>	diam
<b>Elevage</b>	12 mois en barriques françaises et 12 mois en foudres de bois français.
<b>Production</b>	6.412 bouteilles
<b>Notes des critiques</b>	jamesuckling.com: 95 robertparker.com: 93



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)