LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Barolo Prapo
Millésime	2021
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2039
Producteur	Scavino Paolo
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, plutôt minéral, riche en tanins, acidité marquée
Appellation	DOCG Barolo
Cépages	100% nebbiolo
Pourcentage d'alcool	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 Prapo a une couleur rouge rubis profonde et un nez de fruits mûrs et de roses. La bouche est large et structurée, avec un beau fruit mûr. La finale est longue.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Zone Prapo sur Serralunga d'Alba - 1 ha replanté en 2010 - exposition sud
Rendement	50 ql/ha
Vendange	Octobre
Vinification	Macération et fermentation en cuves inox à température contrôlée. Malolactique en barriques. Maturation de 12 mois en barriques françaises et 12 mois en foudres de bois français. Assemblage en cuves inox. Le vin repose enfin 6 à 7 mois en bouteille.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	12 mois en barriques françaises et 12 mois en foudres de bois français.
Notes des critiques	Wine Spectator: 96 Vinous: 96 Michaela Morris, Decanter: 95 robertparker.com: 95 jamessuckling.com: 95



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)