

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Langhe Nebbiolo
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2032
Producteur	Scavino Paolo
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées très discrètes, subtilement minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Langhe
Cépages	100% nebbiolo

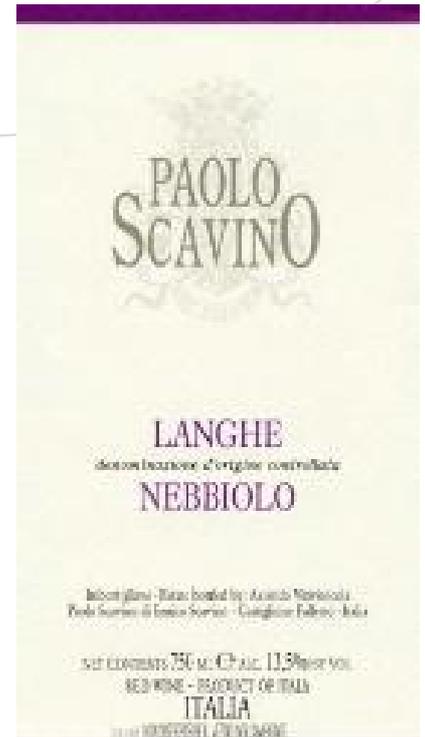
Description

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 vignier.

La Langhe Nebbiolo a une couleur rouge rubis avec des reflets grenat et une belle luminosité. Le nez est délicat et complexe : l'essence du Nebbiolo. La structure est vive et élégante avec des tanins doux et une acidité harmonieuse.

Vinification	Basse température pendant la fermentation pour avoir une extraction douce.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	Courte maturation en chêne, puis maturation en cuves inox pour préserver la fraîcheur et pour souligner les nuances classiques du nebbiolo.
Production	21.000



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)