MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Barolo DOCG "Scanavino"

Name:	Barolo DOCG "Scanavino"
Artikel Nr.:	2100
Hersteller:	Scanavino
Herkunft:	Italien
Region:	Piemont
Rebsorte:	100% Nebbiolo
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2018
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	14,0%
Beschreibung:	Von granatroter Farbe mit feinen orangefarbenen Reflexen. Das Bouquet ist einladend fruchtig mit Andeutungen von Vanille. Am Gaumen finden sich Noten von fruchtig vollreifen Johannisbeeren und feine Cassis-Aromen. Durchweg gut strukturiert und fein ausbalanciert.
Herstellung:	Die für diesen Wein verwendeten Rebstöcke werden nach strengen Kriterien in der Region rund um den Ort Barolo ausgewählt. Es folgt eine traditionelle Rotwein-Vinifizierung mit einer Mazerationszeit von ca. 15 Tagen auf den Schalen. Der Most wird schonend gepresst und später malolaktisch fermentiert. Vor der Vermarktung wird der Wein für mindestens zwei Jahre in Eichenholzfässern ausgebaut.
Hersteller-information:	Scanavino wurde in den 1920er Jahren von der gleichnamigen Familie gegründet, die nach langjähriger Erfahrung im Weinbau begann, ihre Trauben aus der Umgebung zwischen Langhe und Roero in der eigenen Kellerei zu vinifizieren. Die Weine richten sich an diejenigen, die ein wohlschmeckendes Mahl gern mit einem Glas Wein verfeinern, aber auch an den, der einen ruhigen Moment des Friedens gern mit einem erlesenen Wein genießt. Das Sortiment aus stillen Weinen wird durch eine Reihe ausgezeichneter Schaumweine abgerundet.
Servier-empfehlung:	Besonders im Zusammenspiel mit rotem Fleisch entwickelt dieser Wein seinen ganzen Charme. Empfohlene Serviertemperatur ca. 18-20°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,0% Restzucker: < 2,0 g/l Säuregehalt: 5,2 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 3-4 Jahre

© 2025 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.