

PAOLO SCAVINO
Barolo DOCG
Ravera Piemont



Jahrgang:	2015
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Paolo Scavino
Traubensorten:	Nebbiolo (Spanna/Chiavennasca)
Alkoholgehalt:	14.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Parker 94, Antonio Galloni 94

Der erste Jahrgang aus dieser Einzellage in Novello. Es sind die höchstgelegenen Reben der Familie Scavino und werden immer als letzte gelesen. Im Nasenbild findet man Aromen von roten und blauen Beeren, Pflaumenmus und getrocknete Kirschen, umrahmt mit blumigen und würzigen Noten von blühenden Wiesen Kräutern, Veilchen, Schwarztee und gerösteten Pinienkernen. Am Gaumen wiederum würzig, mit schöner Frische, saftiger Frucht, seidigen Tanninen und feiner Mineralik im Finale.

Empfehlung

Der klassische Begleiter zu Pasta oder Risotto mit Pilzen, Trüffelgerichten und zu dunklem Fleisch, etwa geschmorter Ochsenschwanz mit Polenta, oder zu Wild.