

PAOLO SCAVINO  
Barolo DOCG  
Ravera Piemont



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

Der erste Jahrgang aus dieser Einzellage in Novelle. 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.