

PAOLO SCAVINO
Barolo DOCG
Parpó Piemont



Jahrgang:	2015
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Paolo Scavino
Traubensorten:	Nebbiolo
Alkoholgehalt:	14.50% Vol.
Ausschenktemperatur:	16-18°
Bewertung:	Parker 95, Antonio Galloni 95+

Der erste Jahrgang aus dieser Einzellage in Serralunga d'Alba, welche die Familie Scavino 2008 kaufen konnte. 2010 wurde sie mit den besten durch «Selezione massale» aus den Top-Lagen Monvigliero, Cannubi und Bric del Fiasc selektionierten Pflanzen neu bestockt. In der Nase zeigen sich einladende Aromen von dunklen Beeren, Morellen, und saftigen, reifen Zwetschgen, unterlegt mit deutlich würzigen Noten von Trüffel, feuchter Erde und Teer, dazu florale Töne von Rosen und getrockneten Kräutern. Am Gaumen mit tollem Extrakt, Tiefe zeigend, mit saftig-frischer Frucht und präsender aber feiner Tannin Struktur.

Empfehlung

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