

Barolo Scarrone

"Vigna Mandorlo"

denominazione di origine controllata e garantita



Proviene dal vigneto omonimo, situato nella sottozona Scarrone a Castiglione Falletto. La lunga e indisturbata macerazione consente di estrarre dalle uve ciò che queste hanno accumulato in vigna. L'affinamento in botti di rovere da 30 ettolitri ne ricombina le infinite componenti e ne attenua le asperità. Il vino che si ottiene è ricco di polifenoli, che, oltre a dare colore granato intenso e profondo, conferiscono al vino struttura possente, austerità e contemporaneamente una gran piacevolezza al naso ed al palato. Sono la pazienza e l'affinamento in bottiglia a fargli esprimere al meglio il fascino della complessità. Vi si possono riconoscere le spezie, la liquirizia, il tabacco e il tartufo bianco. L'etichetta è stata pensata riproducendo con le diciture l'andamento dei filari della vigna che si trova ai piedi del castello di Castiglione Falletto e centralmente vi è il frutto stilizzato del mandorlo.