



CRU SCARRONE, CASTIGLIONE FALLETTO

BAROLO DOCG SCARRONE



CASCINA
SCARRONE,
CASTIGLIONE
FALLETTO

La nostra cascina si trova tra i vigneti del *cru* Scarrone a Castiglione Falletto, nel cuore della zona del Barolo. Qui, negli anni 80, abbiamo ristrutturato la vecchia cascina, l'unica che sorge all'interno del *cru* Scarrone, e abbiamo dedicato le sue cantine alla produzione e all'affinamento del nostro Barolo, con i grandi tini di legno dove avviene la fermentazione. L'uva proviene esclusivamente dai cinque ettari di vigneti che circondano la cascina. La maturazione dell'uva su questa collina è favorita dalla buona esposizione che riceve il sole del mattino, favorendone la perfetta maturazione anche nelle annate più assolate. Il terreno bianco in cui cresce la nostra vigna è ricco di marne intervallato da sabbie come nei migliori *cru* di Langa, dove nascono vini eleganti, ben bilanciati e longevi.

VIGNETO

Varietà: 100% nebbiolo
Vigneto: Scarrone a Castiglione Falletto, vigneto di proprietà
Altitudine: 300 metri s.l.m.
Terreno: terreni bianchi argillo-calcarei
Sistema di allevamento: guyot
Esposizione: Sud-Est

VINIFICAZIONE E
AFFINAMENTO

Uve ben mature fermentate in tini di legno da 53 hl, appositamente costruiti da rovere delle foreste di Fontainebleau. Una lunga macerazione con rimontaggi all'aria durante il primo periodo, vengono eseguite delle follature manuali giornaliere e in alcuni casi dei *delestage* di 18 ore. La spillatura del vino avviene quando tutti gli zuccheri sono esauriti completamente. Il vino travasato resta in sosta in inox per 48 ore in modo da lasciare depositate le fecce più pesanti per poi tornare nuovamente nel tino dove completerà la malolattica. Subisce poi alcuni travasi fino a raggiungere la limpidezza per poi proseguire la maturazione nei tini per oltre 28 mesi.

VINO

Vino ampio e complesso dotato di grande eleganza a partire da uno spiccato color granato e dai suoi profumi di tabacco, rosa e viola che non manca di affinarsi ulteriormente nel tempo. Al gusto pieno si ritrovano i tannini consistenti ma dolci, caratteristici dei *cru* di Castiglione e di Scarrone in particolare.

BAVA - Azienda Vitivinicola e di Invecchiamento

Strada Monferrato 2, 14023 Cocconato - Asti, Piemonte - Italia

Tel. +39 0141 907 083 - Fax +39 0141 907 085