



GABRIELE SCAGLIONE
ESPERIENZE DI VIGNA

Passione di Re

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

RISERVA
2012





GABRIELE SCAGLIONE
ESPERIENZE DI VIGNA

Il Barolo Riserva “Passione di Re” ha un invecchiamento di almeno 5 anni in grandi botti di rovere di Slavonia.

Le uve Nebbiolo, già diradate, hanno avuto una maturazione in vigna più lunga per conferire la massima concentrazione. Barolo di buona struttura, elegante e con tannini morbidi.

Un “investimento” per il palato.

The Barolo Riserva "Passione di Re" is aged for at least 5 years in large Slavonian oak barrels.

The Nebbiolo grapes, already thinned out, they have had a long maturation in the vineyard to give the maximum concentration. Barolo of good structure, elegant and with soft tannins.

An "investment" for the palate.

R I S E R V A
2 0 1 2



GABRIELE SCAGLIONE
ESPERIENZE DI VIGNA

La vendemmia 2012

Possiamo affermare che in generale si è trattato di un'annata non abbondante sotto l'aspetto produttivo, ma partendo da una materia prima eccellente per quanto riguarda l'aspetto fitosanitario e con caratteristiche organolettiche ottime che permetteranno di ottenere vini straordinariamente equilibrati .

Tra le migliori annate di Barolo

The 2012 harvest

We can say that in general it was not an abundant year in terms of production, but starting from an excellent raw material as regards the phytosanitary aspect and with excellent organoleptic characteristics that will allow us to obtain extraordinarily balanced wines.

Among the best vintages of Barolo

R I S E R V A
2 0 1 2



GABRIELE SCAGLIONE
ESPERIENZE DI VIGNA



RISERVA
2012



GABRIELE SCAGLIONE
ESPERIENZE DI VIGNA

Periodo da bere: 2021-2034

Epoca della vendemmia (raccolta a mano): seconda decade di ottobre

Comune dei vigneti: LA MORRA

Terreno: calcareo-argilloso Elveziano.

Densità d'impianto: 4300 viti/Ha

Età media delle viti: 35 anni

Esposizione dei vigneti: Sud/Sud Ovest

Varietà: 100% NEBBIOLO

Pigiatura: meccanica con diraspatura.

Fermentazione: vinificazione in rosso con controllo della temperatura e rimontaggi almeno 2 volte al giorno.

Lieviti: selezione di lieviti indigeni

Macerazione: 15 - 18 giorni

Affinamento: Minimo 60 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia.

Gradazione: 14,50 % Vol

Colore: rosso granato intenso.

Bouquet: tipico, intenso, etereo, con sentore di frutta matura e tabacco.

Leggermente speziato

Palato: ricco, ben equilibrato ma di grande struttura. Morbido nei tannini e persistente.

Accostamenti: carni rosse, stracotti e bolliti di carne, selvaggina, piatti a base di tartufo e formaggi stagionati. Si consiglia di servirlo ad una temperatura di: 18-20°C.

R I S E R V A
2 0 1 2



GABRIELE SCAGLIONE
ESPERIENZE DI VIGNA

Drinking Window: 2021-2034

Harvest (hand-picked): second decade of October

Vineyard area: LA MORRA

Soil: clay-limestone Elveziano.

Plant density: 4300 Vines / Ha

Average age of vines: 35 years

Exposure: South / South-West

Variety: 100% NEBBIOLO

Pressing grapes: grapes are crushed - mechanical

Fermentation: red vinification with temperature control. Recycled from the bottom to the top at least twice a day .

Yeasts: selected yeasts autochthonous

Maceration: 15 - 18 days

Ageing: Minimum 60 months in large Slavonian oak barrels.

Alcohol: 14,50 % Vol

Colour: intense garnet red.

Bouquet: typical, intense, ethereal, with hints of ripe fruit and tobacco.

Slightly spicy

Palate: rich, well balanced but with great structure. Soft in tannins and persistent.

Serving suggestions: red meats, stews and boiled meat, game, truffle-based dishes and aged cheeses. It is advisable to serve it at a temperature of: 18-20 ° C.

R I S E R V A
2 0 1 1