



LA SCOLCA® D'ANTAN

Codice GIRI

Ottenuto esclusivamente nelle grandi annate da una rigorosa selezione dei vigneti più storici destinati al celebre Gavi dei Gavi® Etichetta Nera, questo vino rappresenta una delle espressioni più rare e prestigiose dell'universo La Scolca. Prima di raggiungere il calice, riposa per almeno dieci anni, seguendo un lungo percorso di affinamento che ne esalta profondità, complessità ed eleganza senza tempo. La maggior parte della maturazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata, sui propri lieviti autoctoni selezionati, preservando autenticità, precisione e straordinaria finezza aromatica.

Il risultato è un vino di grande carattere e nobiltà espressiva, dove note di burro, zafferano, agrumi canditi e frutta a guscio si intrecciano armoniosamente a sfumature minerali e richiami di pietra focaia.

Un'esperienza sensoriale intensa e profonda, capace di raccontare il valore del tempo e l'evoluzione dei grandi vini destinati a lasciare un segno indelebile nella memoria degustativa.

CLASSIFICAZIONE: vino bianco secco ottenuto da uve atte alla produzione di Gavi D.O.C.G.

VITIGNO: 100% Cortese.

ZONA DI PRODUZIONE: collinare – Gavi.

TECNICA DI VINIFICAZIONE: in bianco, a freddo in acciaio, in parte macerato sulle bucce. Lasciato a contatto con dei lieviti autoctoni, di prima fermentazione ("sur lie") sino all'imbottigliamento. Imbottigliato limpido naturale, per decantazione.

PERIODO CONSIGLIATO PER IL CONSUMO: ottimo nei primi anni, conserva egregiamente nel tempo le proprie caratteristiche

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Non inferiore ai 12 °C.

Per meglio apprezzare le peculiarità di questo vino è opportuno aprire la bottiglia con un certo anticipo prima della degustazione; un breve arieggiamento permetterà al vino di esprimere a pieno tutta la sua complessità di profumi e sapori. Si consiglia infine di utilizzare ampi calici.

COLORE: paglierino chiaro intenso. Limpidezza naturale per decantazione statica.

PROFUMO: intenso, lungo, continuo, persistente, una sensazione calda e suadente in un complesso morbido ed elegante. Sentori di miele/nocciola, mandorla tostata.

SAPORE: molto tipico, lievi sentori minerali che sfumano in pietra focaia. Note di noce, frutti esotici, pompelmo.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: ottimo a tutto pasto, per il dopo cena e da "meditazione". Si esalta nell'abbinamento a formaggi saporiti, paté di carne, ostriche e crostacei.

LE CONFEZIONI DISPONIBILI

Codice	Descrizione
Giri06	Cartone standard da 6 bottiglie 750 ml
Giri01	Astuccio da 1 bottiglia 750 ml
MaGiri01	1 Magnum 1500 ml
JeGiri01	Cassetta in legno da 1 Jeroboam 3000 ml

