

Cortese Alto Monferrato

D.O.C.



Vino che ben accompagna antipasti e pesce. Di colore paglierino chiaro, sapore asciutto e gradevolmente amarognolo.

Wine to accompany starters and fish. Light straw yellow colour, dry and pleasantly bitter in the mouth.

Il Vecchio Biancospino

Vino da Tavola



Profumo intenso, di discreta corporatura si abbina agli antipasti ed è un ottimo aperitivo.

Intense flavour, good body, it accompanies starters and is an excellent aperitif.

Busija

Vino da Tavola



Vino ottenuto da vigneti vecchi di Brachetto ancora lavorati senza l'ausilio di macchine che regalano ogni anno un vino dal colore rosso rubino di media intensità e dal bouquet dolce e fragrante che accompagna i dolci da forno e da frutta.

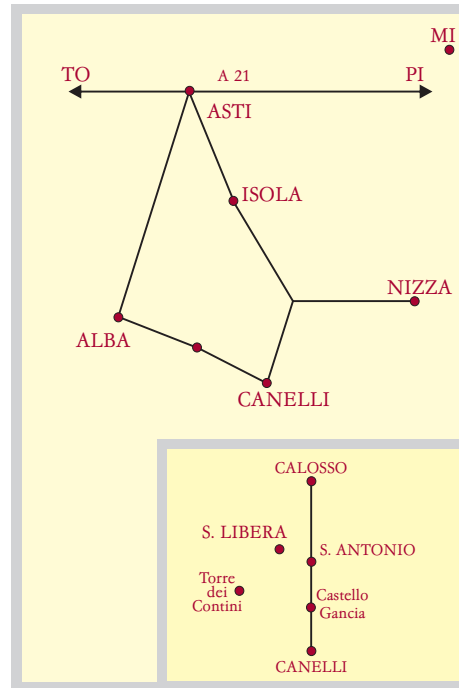
Wine obtained from Brachetto grapes of old vineyards worked without the support of machines and giving every year a wine showing a ruby red colour of average depth and a sweet and fragrant bouquet, good to accompany cakes and fruit tarts.

Piemonte D.O.C. Grignolino



Colore rosso rubino scarico quasi rosato, profumo fruttato e sapore asciutto. Ben si adatta a minestre e carni bianche.

Ruby red colour tending to rosé, fruity flavour and dry savour. It accompanies soups and white meat very well.



Fin dal 1945 Giacomo Scagliola si è dedicato alla coltivazione della vite e all'attenta vinificazione delle prestigiose uve di Moscato di Canelli. Dopo oltre 50 anni la cura dei vigneti è la stessa mentre le tradizioni nella vinificazione sono state integrate con le innovazioni tecnologiche da Alessandro e da Flavio Giacomo Scagliola. Il continuo controllo della fermentazione e lo stoccaggio dei vini in serbatoi termocondizionati danno sempre giovani e freschi mentre utilizzando botti di rovere e barriques si ottengono i grandi vini invecchiati dell'azienda. Oggi, con l'ausilio delle macchine e delle biotecnologie sono 15 gli Ha coltivati a vite dagli Scagliola mentre il numero delle bottiglie prodotte varia di anno in anno perchè come dice nonno Giacomo: "Non tutti gli anni sono buoni per imbottigliare".

Giacomo Scagliola has devoted himself to the vine growing and careful winemaking of the prestigious grapes of Moscato di Canelli since 1945. After over 50 years activity the careful conduction of the vineyards has remained the same whereas the winemaking techniques have been improved with the technological innovations of Alessandro and Flavio Giacomo Scagliola. The continuous control of the fermentation and the stocking of the wines in temperature-controlled tanks enable obtaining fresh and young wines while the important refined wines of the estate are obtained using oak barrels and barriques. Nowadays with the aid of the machines and the biotechnologies the 15 hectares covered with vineyards of the Scagliolas produce a number of bottles varying year after year because, as grandfather Giacomo says: "not every year is a good year to bottle".

Scagliola

AZIENDA AGRICOLA VITIVINICOLA
SCAGLIOLA GIACOMO e ALESSANDRO

Reg. S. Libera, 20 - Tel. e Fax 0141/83.11.46
14053 CANNELLI (Asti) - Italia
www.scagliolagiacomo.it
e-mail: aziendascagliola@libero.it

Realizzato e stampato da Tipolitografia Gambino - Canelli

Scagliola

AZIENDA
AGRICOLA
VITIVINICOLA

Moscato d'Asti D.O.C.G.



Ottenuto dalle prestigiose uve di Moscato di S. Libera in Canelli, è il vino che più accompagna i dessert, la frutta e la pasticceria. Colore paglierino con aromi intensi e dal sapore muschiato.

Obtained from the prestigious grapes of Moscato grown at S. Libera in Canelli, this is the best wine to accompany desserts, fruit and pastry. Straw yellow colour with intense aromas and musky savour.

Brut



Spumante Metodo Classico ottenuto da uve di Pinot, Chardonnay, prodotte in azienda. Colore paglierino, profumo caratteristico (crosta di pane) si presta come aperitivo o per accompagnare deliziosi spuntini.

Spumante (classical method) obtained from the Pinot and Chardonnay grapes produced in the estate. Straw yellow colour, typical flavour (crust of bread), it is a good aperitif and an accompaniment to delicious snacks.

Virasa Veija Monferrato Rosso



Dalle selezionate uve Nebbiolo della famiglia Scagliola si ottiene un vino che invecchiato per un anno in barriques è l'ideale per carni rosse e selvaggina. Colore rosso tendente al granato di corporatura robusta e sapore asciutto.

From the selected Nebbiolo grapes of the Scagliola family we obtain a wine refined one year in barrique, ideal to match with red meat and game. Red colour with garnet tones, full body, dry savour.

Vigna dei Mandorli Barbera d'Asti



Ottenuti dall'uva della "Vigna dei Mandorli", ottimamente esposta al sole e di età avanzata fornisce uve che dopo la vinificazione e l'invecchiamento in botti di rovere e barriques donano un prodotto unico per secondi piatti e formaggi.

Obtained from the grapes of "Vigna dei mandorli", an old vineyard with wonderful exposure to the sun, the refining in oak barrels and barriques after the winemaking gives the product unique features making of it a wine to match with main courses and cheese.

Barbera d'Asti D.O.C.



Prodotto dai vigneti della cascina Faia di Canelli, proprietà dell'azienda è un vino che ben si adatta alla cucina piemontese. Sapore asciutto, leggermente tannico, migliora con l'invecchiamento.

From the vineyards of cascina Faia in Canelli, property of the estate, this wine is the ideal accompaniment to the Piedmontese cuisine. Dry savour, light tannin, best after the ageing.

Monferrato Dolcetto D.O.C.



Di colore rosso rubino, profumo vinoso e di buona corporatura il Monferrato Dolcetto è prodotto nella Cascina Valdirosa (ubicata sotto la torre dei Contini) di proprietà degli Scagliola dal 1945.

Ruby red colour, wine flavour and good body, the Monferrato Dolcetto is produced in the Cascina Valdirosa (under the Torre dei Contini), a property of the Scagliola family since 1945.