



## TERRE DEL BAROLO

Vinum Vita Est Barolo  
2018

31,75\$

\* Prix de détail suggéré

TERRE DEL BAROLO

	Code produit	14027061
\$	Prix licencié	28.83\$
	Conditionnement	12x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continue
📅	Statut	Disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇮🇹	Pays	Italie
🕒	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
📍	Région	Piémont
🏷️	Appellation	Barolo
🍇	Cépage(s)	Nebbiolo 100 %
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

L'une des merveilles de cette région est la cave coopérative «Terre del Barolo» de Castiglione Falletto, qui regroupe près de 300 familles de petits exploitants, dévoués à cultiver et nourrir la terre, tout en ajoutant de la valeur à leur entreprise avec leur propre culture, leur histoire et leurs coutumes. Chaque famille raconte l'histoire du miracle des saisons, du soleil et de la pluie, d'un travail aux milliers de nuances.

### NOTES DE DÉGUSTATION

La robe d'un grenat intense déploie des nuances orangées. Le nez est élégant avec des notes de violette, de petits fruits rouges et de cuir. En bouche, le vin est structuré et harmonieux avec des tanins persistants et bien intégrés. Ce Barolo s'accorde à merveille avec des pâtes aux champignons ou avec une sauce fromagée, de la truffe blanche d'Alba, de la viande rouge et du gibier, des mijotés ou des fromages vieilliss.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Égrappage et foulage dans un environnement contrôlé, fermentation alcoolique à température contrôlée (28-30°C) avec les peaux de raisin pendant 16-10 jours. Suivant la fermentation malolactique, le vin est transféré en fûts de chêne et vieilli pendant 38 mois, incluant un minimum de 18 mois en fûts de chêne français de 25/50 hl.



**CHRISTIAN LANGLOIS**  
(514) 568-7684  
Rive-Nord, Mauricie et  
Abitibi-Témiscamingue

**JORDAN CLOUTIER**  
(418) 999-0924  
Capitale Nationale

**DIDIER BOUCHARD**  
(438) 871-2948  
Laval, Ouest de l'Île et  
Gatineau

**FRÉDÉRIC LAVOIE**  
(514) 546-0050  
Montréal - Centre-Ville

**BENOIT DESORMIERS**  
(514) 977-2841  
Rive-Sud, Montérégie