



TERRE DEL BAROLO

Vinum Vita Est Barbera
d'Alba 2017

19,90\$

* Prix de détail suggéré

TERRE DEL BAROLO

	Code produit	14011392
	Prix licencié	17.33\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
	Région	Piémont
	Appellation	Barbera d'Alba
	Cépage(s)	Barbera 100 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	3 à 4 mois en cuve Inox
	À boire	À boire

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

D'une couleur rubis intense, avec des reflets violets. Au nez, on y perçoit des notes de fruits rouges, de mures et de cerises ainsi que des notes florales. En bouche, il est moyennement corsé avec une belle acidité.

NOTES SUR LE PRODUIT

Sols argilo-calcaire.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Égrappage et foulage suivi de la fermentation alcoolique et 3-6 jours sur les lies à une température contrôlée (24-26 ° C) La fermentation malolactique est complète avec un élevage de 3 à 4 mois en acier inoxydable avant la mise en bouteille.



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