



TERRE DEL BAROLO

Vinum Vita Est Barolo
2018

32,50\$

* Prix de détail suggéré

TERRE DEL BAROLO

	Code produit	14027061
	Prix licencié	29.48\$
	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