



ARNALDO RIVERA

Barolo Castello 2017

92,50\$

* Prix de détail suggéré

ARNALDO RIVERA

	Code produit	15089634
\$	Prix licencié	80.42\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
📅	Statut	Succ. Seul.
🏷️	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

Arnaldo Rivera était un enseignant et entrepreneur. Pendant près de quarante ans, il fut maire et enseignant du primaire à Castiglione Falletto. En 1958, il fonda la Cantina Terre del Barolo, une des plus anciennes et des plus grandes caves coopératives du Piémont encore en activité. À partir du millésime 2013, les vins «ArnaldoRivera» sont le fruit et le résultat du protocole officiel convenu entre le vignoble et plusieurs de ses membres.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce Barolo est légèrement texturé est accessible même à ce jeune stade. Le bouquet offre un riche éventail d'arômes de cerise noire, de prune, d'herbe grillée et de réglisse. On y retrouve aussi des notes de tabac et de cuir. Il est long en bouche et accompagnera bien les viandes rouges grillées.

NOTES SUR LE PRODUIT

Sols profonds d'argile et de marnes.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Fermentation sur lies durant 15 jours en cuve Inox. à températures contrôlées. Fermentation malolactique en fût de chêne. Élevage de 32 mois en barrique.



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