
















AZIENDA AGRICOLA DI FABIO GEA

Back Grin Vino Rosso
2021

 Biodynamique

	Code produit	15138379
	Prix licencié	67.70\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
	Région	Piémont
	Cépage(s)	Grignolino 100 %
	Pourcentage d'alcool	13%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Fabio Gea, géologue de formation très engagé dans le respect de la terre et de l'environnement, a repris en 2010 les parcelles de vignes familiales situées autour de Neive, au coeur de l'aire d'appellation Barbaresco. Il tire sa passion et son savoir-faire de son grand-père, expert du vignoble, qui travaillait avec des cépages locaux. Sa production est limitée à environ 5000 bouteilles par an, ce qui lui permet de tout fabriquer à la main.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin est à la fois sérieux et accessible, avec de délicieuses caractéristiques de pétales de rose et de riches cerises mûres, soutenues par une longue finale.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Élaboré à partir de Grignolino. Les raisins sont égrappés et fermentent avec la peau pendant deux à trois semaines. Le vin fermente et vieillit dans des récipients en grès et en porcelaine. C'est un Grignolino incroyablement juteux, avec des notes de baies rouges et d'épices. Léger et élégant.

78,00\$

* Prix de détail suggéré



azienda agricola di Fabio Gea



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