



AZIENDA AGRICOLA DI FABIO GEA

Pinotto Dolcetto d'Alba
2021

 Biodynamique

	Code produit	15138512
	Prix licencié	47.50\$
	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	Dolcetto d'Alba
	Cépage(s)	Dolcetto 100 %
	Couleur	Rouge
	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.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Élaboré à partir de Dolcetto. Les raisins sont égrappés et macérés avec les peaux pendant deux semaines. Le vin fermente en acier inoxydable et vieillit ensuite dans des récipients en grès et en fibre de verre. Il présente des arômes de fruits noirs mûrs et de chocolat, des notes de baies sauvages et une touche d'épices fumées.

54,75\$

* 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