




















AZIENDA AGRICOLA DI FABIO GEA

Onde Gravitazionali
Langhe 2021

 Biodynamique

	Code produit	15260155
	Prix licencié	72.15\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominaz.Orig. Protatta (DOP)
	Région	Piémont
	Appellation	Langhe
	Cépage(s)	Nebbiolo 66 %
	Cépage(s)	Barbera 33 %
	Cépage(s)	Dolcetto 1 %
	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.

ÉLABORATION DU PRODUIT

C'est un assemblage de Barbera, Nebbiolo et Dolcetto. Il s'agit de cépages classiques de la région des Langhe. Le vin fermente et vieillit dans des récipients en grès et en porcelaine. C'est un vin net et frais, avec des notes de baies sauvages et d'épices, vibrant et juteux.

83,00\$

* 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