



PROPRIETA SPERINO

Lessona 2013

92,50\$

* Prix de détail suggéré

	Code produit	13798664
	Prix licencié	80.33\$
	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	Lessona
	Cépage(s)	Nebbiolo
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	2.8
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	Le vin est élevé en fûts et en foudre pendant 32 mois. Vieillissement en bouteille quelque mois avant la commercialisation.

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Un projet courageux d'archéologie viticole qui parle de passion.

Proprieta Sperino est la concrétisation d'un rêve: restaurer la grande tradition des vins de Lessona en récupérant les caves historiques afin de produire un vin respectant au maximum la tradition locale.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le vin est très aromatique, et possède une acidité minérale vibrante avec un corps plus délicat et plus fin comparativement au millésimes précédant.

NOTES SUR LE PRODUIT

Les raisins proviennent des vignobles Ormeccio et Castagnola de Lessona dans la région d'Orolungo, du vignoble Covà à Castello et du Vignobles de Monfalcone. Dans les vignobles de Lessona, les sols comprennent des sables marins de la période pliocène sur des roches ignées, mélangés à des sédiments glaciaires plus récents. Le sol est riche en acide, fer, manganèse, aluminium et zinc.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont triés sur le tapis roulant, puis égrappés et légèrement pressés, puis introduits par gravité dans la cuve de fermentation. Fermentation avec des levures naturelles dans des fermenteurs en bois ouverts. La vendange est pressée à la peau dure 21 jours. C'est ce jus qui est élevé 18 mois en fûts de chêne. Le vin est ensuite filtré et mis en bouteille.

CHRISTIAN LANGLOIS

(514) 568-7684

Rive-Nord, Montclair et
Abitibi-Témiscamingue

DIDIER BOUCHARD

(438) 671-2948

Laval, Québec et
Gatineau

FREDERIC LAVOIE

(514) 546-0050

Montréal - Centre Ville

BENOIT DESORMIERS

(514) 977-2841

Rive-Sud, Montérégie

JORDAN CLOUTIER

(418) 999-0924

Capitale Nationale

La Céleste Vins et Spiritueux
6829-A avenue de l'Épée
Montreal, QC H3N 2C7
(514) 948-5050



fûts et en foudre pendant 32 mois. Vieillessement en bouteille quelque mois avant la commercialisation.



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