

ARNALDO RIVERA

146,25\$

* Prix de détail suggéré

ARNALDORIVERA

Barolo Undicicomuni 2013

	Code produit	14846816
\$	Prix licencié	127.13\$
àid	Conditionnement	1x1500ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
Ľö	Statut	Non disponible
•	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
Ø	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata
		e garantita (DOCG)
9	Région	Piémont
•	Appellation	Barolo
## ·	Cépage(s)	Nebbiolo 100 %
3	Couleur	Rouge
4	Sucre	Sec
•	À boire	Jusqu'en 2036

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

Une couleur rouge rubis profonde, avec une douce chaleur de tabac et des odeurs de prunes confites. En bouche, le vin est complexe, vif et long, avec un bel équilibre entre l'acidité et les tannins qui lui permettra de vieillir quelques années.

NOTES SUR LE PRODUIT

C'est un assemblage de crus de 11 communes (undici) baptisé au nom de ces villages de 54 sites différents.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Fermentation et macération d'environ trois semaines en acier inoxydable à température contrôlée. Fermentation malolactique spontanée en fut. Vieillissement de 26 mois en fût de chêne français suivi de 6 mois en cuve de ciment.

- **93 Points** - Wine Spectator

ARNALDORIVERA

- **92 Points** - James Suckling

CHRISTIAN LANGLOIS

(514) 568-7684 Rive-Nord, Mauricie et Abitibi-Témiscamingue DIDIER BOUCHARD (438) 871-2948 Laval, Ouest de l'Ile et Gatineau FRÉDÉRIC LAVOIE (514) 546-0050 Montréal - Centre-Ville BENOIT DESORMIERS (514) 977-2841 Rive-Sud, Montérégie