



TERRE DEL BAROLO

Vinum Vita Est Dolcetto d'Alba 2017

22,05\$

* Prix de détail suggéré

TERRE DEL BAROLO

	Code produit	13881222
\$	Prix licencié	19,14\$
	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
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège
📅	Type de vieillissement	En cuve inox entre 3 et 4 mois
🍷	À boire	À boire

INFORMATION SUR LE DOMAINE

L'une des merveilles de cette région est la cave coopérative «Terre del Barolo» de Castiglione Falletto, qui regroupe près de 300 familles de petits exploitants, dévoués à cultiver et nourrir la terre, tout en ajoutant de la valeur à leur entreprise avec leur propre culture, leur histoire et leurs coutumes. Chaque famille raconte l'histoire du miracle des saisons, du soleil et de la pluie, d'un travail aux milliers de nuances.

NOTES DE DÉGUSTATION

Rouge rubis aux reflets violacés, le nez est délicat s'ouvrant sur des arômes de fruits noirs mûrs, de violette et d'épices. En bouche il est soyeux, rafraîchissant et d'une finale assez persistante.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Égrappage et foulage suivi de la fermentation alcoolique et 4-6 jours sur les peaux à une température contrôlée entre 24 et 26 °C. Elevage en cuve inox entre 3 et 4 mois.



CHRISTIAN LANGLOIS
(514) 568-7684

Rive-Nord, Mauricie et Abitibi-Témiscamingue

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

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale