



AZIENDA AGICOLA BREZZA GIACOMO E FIGLI

Dolcetto d'Alba 2016

26,50\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	13828827
	Prix licencié	23.02\$
	Conditionnement	12x750ml
	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
	À boire	À boire

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le domaine de Brezza se trouve à côté de la petite ville de Barolo, immergée dans les vignes, de même que les hôtels proches Barolo et Restaurant Brezza, également propriété de la famille Brezza.

Le domaine s'étend sur vingt-deux hectares, dont seize et demi de vignes, certaines datant de 1885. Les vins sont tous certifiés DOCG «Denominazione di Origine Controllata e Garantita» ou DOC «Denominazione di Origine Controllata».

NOTES DE DÉGUSTATION

Le vin est d'un violet vif et brillant. Nez délicat s'ouvrant sur des arômes de fruits noirs mûrs, de violette, d'épices et de terre humide. Le Dolcetto est connu pour être un vin de tous les jours. Il est d'une grande flexibilité avec la cuisine complexe du Piémont de l'apéritif aux desserts.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Lorsque les raisins arrivent à la cave, ils sont égrappés, broyés et placés dans des cuves en acier pour une fermentation ne dépassant pas 26 ° C. Après environ 7 jours, le vin sera ensuite séparé des peaux, transféré dans un autre réservoir et maintenu à environ 18 ° C pour aider à démarrer la fermentation malolactique. Une fois la deuxième fermentation terminée, il restera stocké dans des cuves en ciment jusqu'à la mise en bouteille.



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