



TERRE DEL BAROLO

Organic Nebbiolo d'Alba
2015

25,05\$

* Prix de détail suggéré

TERRE DEL BAROLO

 Biologique

	Code produit	14011430
	Prix licencié	21.76\$
	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	Langhe
	Cépage(s)	Nebbiolo 100 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	12 mois en fût de chêne
	À boire	Jusqu'en 2020

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

De couleur rouge rubis aux reflets orangé. Les arômes d'épices douces, de fumée, de santal et de cerise confite charment au nez. C'est un vin harmonieux et élégant, avec une finale persistante.

NOTES SUR LE PRODUIT

Le vignoble est planté sur un sol argilo-calcaire dans la région de La Morra, Roddi et Verduno. Les vignes sont sur un treillis vertical avec une taille en guyot. Les vendanges sont 100% manuelles.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Éraflage et égrappage suivi de la fermentation alcoolique avec 6 à 8 jours en contact avec les lies, à température contrôlée entre 26 et 28 ° C. La fermentation malolactique est complétée. Le vin est élevé 12 mois en fût de chêne.

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, Monérégie

