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

TERRE DEL BAROLO

Vinum Vita Est Barbera d'Alba 2017

23,10$
* Prix de détail suggéré

TERRE DEL BAROLO

Code produit	13881231
Prix licencié	20.08$
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	Barbera d'Alba
Cépage(s)	Barbera 100 %
Couleur	Rouge
Sucre	Sec
Fermeture	Liège
Type de vieillissement	3 à 4 mois en cuve Inox
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

D'une couleur rubis intense, avec des reflets violets. Au nez, on y perçoit des notes de fruits rouges, de mures et de cerises ainsi que des notes florales. En bouche, il est moyennement corsé avec une belle acidité.

NOTES SUR LE PRODUIT

Sols argilo-calcaire.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Égrappage et foulage suivi de la fermentation alcoolique et 3-6 jours sur les lies à une température contrôlée (24-26 ° C) La fermentation malolactique est complète avec un élevage de 3 à 4 mois en acier inoxydable avant la mise en bouteille.

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

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale