



## ARNALDO RIVERA

Langhe Nascetta del  
Comune di Novello 2021

**33,50\$**

\* Prix de détail suggéré

ARNALDO RIVERA

|  |                          |                                            |
|--|--------------------------|--------------------------------------------|
|  | Code produit             | 14027079                                   |
|  | Prix licencié            | 29.02\$                                    |
|  | Conditionnement          | 6x750ml                                    |
|  | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot                     |
|  | Statut                   | Succ. Seul.                                |
|  | Type de produit          | Vin tranquille                             |
|  | Pays                     | Italie                                     |
|  | Désignation réglementée  | Denominazione di origine controllata (DOC) |
|  | Région                   | Piémont                                    |
|  | Appellation              | Langhe                                     |
|  | Cépage(s)                | Nascetta 100 %                             |
|  | Couleur                  | Blanc                                      |
|  | Sucre                    | Sec                                        |
|  | Fermeture                | Liège                                      |

### 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

Un beau et rare raisin blanc du Piémont. Il présente des magnifiques notes d'agrumes mûrs avec une touche légèrement minérale et exotique. C'est un vin blanc frais, original et de belle texture.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Fermentation lente en cuve Inox à basse température et vieillissement 8 mois sur lies.



**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