



## TERRE DEL BAROLO

Vinum Vita Est Dolcetto  
d'Alba 2017

19,35\$

\* Prix de détail suggéré

TERRE DEL BAROLO

|  |                          |                                            |
|--|--------------------------|--------------------------------------------|
|  | Code produit             | 14199866                                   |
|  | Prix licencié            | 16.81\$                                    |
|  | 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

**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