



## ARNALDO RIVERA

Diano d'Alba Sori des  
Cascinotto 2017

**26,60\$**

\* Prix de détail suggéré

ARNALDO RIVERA

|  |                          |                                            |
|--|--------------------------|--------------------------------------------|
|  | Code produit             | 14366901                                   |
|  | Prix licencié            | 23.11\$                                    |
|  | 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 di Diano d'Alba o Diano d'Alba    |
|  | Cépage(s)                | Dolcetto 100 %                             |
|  | Couleur                  | Rouge                                      |
|  | 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

D'un rouge violacé intense, on y ressent des arômes de mûres et de poivre avec des notes de réglisse. Il est moyennement corsé avec une finale fraîche et craquante. Parfait avec des pâtes à la tomates et basilic frais.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Le village de Diano d'Alba est une histoire à part entière en ce qui concerne la zone viticole de Barolo. En fait, traditionnellement le cépage le plus cultivé ici est Dolcetto, qui exprime tout son caractère dans les 76 vignobles avec des expositions méridionales appelées "Sori".

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Fermentation et macération pendant environ une semaine en acier inoxydable à température contrôlée. Fermentation malolactique spontanée.



**- 91 Points -**  
James Suckling

**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