



## TERRE DEL BAROLO

Vinum Vita Est Verduno  
Pelaverga 2018

24,00\$

\* Prix de détail suggéré

TERRE DEL BAROLO

|  |                          |                                            |
|--|--------------------------|--------------------------------------------|
|  | Code produit             | 14532171                                   |
|  | Prix licencié            | 20.86\$                                    |
|  | 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              | Verduno Pelaverga ou Verduno               |
|  | Cépage(s)                | Pelaverga Piccolo 100 %                    |
|  | Couleur                  | Rouge                                      |
|  | Sucre                    | Sec                                        |
|  | Fermeture                | Liège                                      |
|  | Type de vieillissement   | Entre 3 et 4 mois en cuve.                 |
|  | 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'un rouge rubis clair, on y retrouve des notes intenses de fruits rouges et d'épices. C'est un vin frais et délicat qui accompagnera à merveille les antipasto, charcuteries et fromages frais.

### NOTES SUR LE PRODUIT

Sol calcaire, sableux et d'argile.  
Vendange à la main.

### ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins sont égrappés et foulés.  
Fermentation alcoolique entre 5 et 6 jours sur les lies à températures contrôlées. Fermentation malolactique complète. Vieillessement entre 3 et 4 mois en cuve.



**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