



AZIENDE AGRICOLA PLANETA

38,00\$

* Prix de détail suggéré

Dorilli Cerasuolo di
Vittoria Classico 2017

	Code produit	14529870
	Prix licencié	32.98\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
	Région	Sicile
	Appellation	Cerasuolo di Vittoria
	Cépage(s)	Nero d'Avola 70 %
	Cépage(s)	Frappato 30 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	12 mois en barrique

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Leur tendance à l'innovation ne les a jamais éloignés d'une interprétation historique et traditionnelle du vin. Les recherches patientes et méticuleuses ont toujours été dirigées vers le passé autant que vers le futur; d'une part profondément liée aux plus anciennes traditions viticoles siciliennes avec son héritage de cépages autochtones et d'autre part de son intérêt pour les vignes internationales les mieux adaptées à ces terroirs.

NOTES DE DÉGUSTATION

Il semble presque que le vin tire sa couleur rubis du sable rouge des vignobles plantés de Nero d'Avola et Frappato. Au nez on y retrouve des arômes de mûres noires, de cerise, de cardamome, de vanille et de cannelle. Les tannins sont souple, doux et rond et nous laisse sur une finale fraîche et fruité.

NOTES SUR LE PRODUIT

Les sols de Cerasuolo di Vittoria sont une texture sableuse; composés principalement de sable rouge en vrac sans pierres et moyennement profond; une couche de tuf se situe à environ 90 cm, important pour le bilan hydrique de la vigne.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Le foulage est suivi de la fermentation sur lies pendant 21 jour, à une température de 25 °C. Le soutirage est suivi d'une fermentation malolactique.

CHRISTIAN LANGLOIS

(514) 568-7684
Rive-Nord, Mauricie et
Abitibi-Témiscamingue

DIDIER BOUCHARD

(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'Île et
Gatineau

FREDERIC LAVOIE

(514) 546-0050
Montréal - Centre-Ville

BENOIT DESORMIERS

(514) 977-2841
Rive-Sud, Montérégie

JORDAN CLOUTIER

(418) 999-0924
Capitale Nationale

La Céleste Vins et Spiritueux
6829-A avenue de l'Épée
Montreal, QC H3N 2C7
(514) 948-5050
en cuve inox et un élevage de 12 mois en barrique.



PLANETA



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