



VITE COLTE

Barbaresco La Casa in Collina 2020

44,00\$

* Prix de détail suggéré

VITE COLTE®
CANTINE IN BAROLO

| | | |
|----|--------------------------|---|
| \$ | Frais de service | 7,25\$ |
| | Code produit | 15117535 |
| \$ | Prix licencié | 37.00\$ |
| | 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 | Piémont |
| 📁 | Appellation | Barbaresco |
| 🌟 | Qualité | Ne s'applique pas |
| 🍇 | Cépage(s) | Nebbiolo 100 % |
| % | Pourcentage d'alcool | 14% |
| 🍷 | Couleur | Rouge |
| 🔴 | Sucre | Sec |
| 🔑 | Fermeture | Liège |

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Terre da Vino est une immense coopérative réunissant plus de 2500 producteurs de la région de Barolo en Italie. L'appellation éponyme couvre d'ailleurs 1800 hectares de vignobles répartis sur 11 communes, et plusieurs vieux cépages indigènes sont présents sur le vignoble. Cette société regroupe tous les éléments que doivent réunir les grands producteurs, et Terre da Vino est sans contredit l'un des meilleurs de toute l'Italie.

NOTES DE DÉGUSTATION

Rouge rubis tirant sur le grenat. Bouquet très intense et vraiment complexe, aux parfums de prune mûre et de cerise noire, présentant également des notes de café en poudre et de tabac. La bouche est riche et généreuse, persistante avec des tanins doux et bien intégrés.

Accompagné de côtes de veau, raviolis de canard et Osso Buco.

ÉLABORATION DU PRODUIT

La fermentation alcoolique est traditionnelle, à une température de 28-30 °C, et dure environ 20 jours. La fermentation malolactique est suivie d'une période de vieillissement en grands fûts de chêne, où le vin passe jusqu'à un an.



15,5 / 20 Points
Jancis Robinson