BAROLO CONCA 2017

BAROLO DOCG

Spécialité par lot

RENATO RATTI

Ce vin noble et généreux, gloire du Piémont traditionnel est incontestablement le maître à table. Les origines de ce Barolo Marcenasco remontent à plusieurs siècles. Des documents historiques provenant de « Rigestum Comunis Albe » témoignent que le Nebbiolo était déjà cultivé au 12ième siècle, dans la zone de Marcenascum,

Région : Piémont (vignobles situés près de l'Abbaye Annunziata en banlieue de La Morra, historiquement appelée Marcenasco)

Cépage : 100% Nebbiolo

Vinification : Fermentation à température contrôlée de 30°C et macération pour 7 à 10 jours. La fermentation malolactique se fait en fûts de chêne et le vieillissement en barrique de chêne durant 2 ans.

Dégustation : Vin d'un beau rouge grenat. Un bouquet délicat et persistant avec des traces de réglisse, de menthe et de pin de cèdre du Liban. Minéral, riche en arômes, tanique chaleureux et agréable.

Accords : Vin idéal avec les viandes rouges grillées, le gibier et les fromages vieillis.

Service : Entre 16° et 18°C. Potentiel de vieillissement de 20 ans.

Code : 13658135
Prix : 121,00$
Prix licencié : 106,46$
UVC : 6

97 PTS. JAMESSUCKLING.COM

Montalvin Inc. 400 Laurier O. Montréal, Suite 300, Qc. H2V 2K7 - Tél : (514) 274-5115, Fax : (514) 274-5339
montalvin@montalvin.com / www.Montalvin.com