



# RONCAGLIE 2016

## Barbaresco DOCG

Spécialité par lot

A propos de la Tenuta Roncaglia, reconnue depuis toujours comme étant une des zones les plus qualifiées et les plus importantes pour la production de Barbaresco

**Région:** Piémont

**Cépages :** 100% Nebbiolo

**Vinification :** Récolte manuelle, égrappage, foulage, macération en contact avec les peaux pendant 12/15 jours à la température maximale de 30°C, fermentation malolactique complète avant l'hiver. Au printemps, élevage en fût de chêne pendant 12 à 14 mois.

**Dégustation :** Rouge grenat profond, arômes exubérants et complexes de mures, d'épices, de sous-bois, d'églantier et de violette. Barbaresco « classique » avec l'élégance du cru Roncaglia : Riche, enveloppant et intense en bouche. Longue finale, tannins veloutés ainsi qu'un grand potentiel de garde. Accompagne à merveille les viandes rouges grillées et le gibier. Un très grand vin!

**Code SAQ :** 14358345 750 ml – 14349668 1.5L

**Prix :** 53,00\$/ 134,25\$

**Prix licencié :** 47,31\$/ 117,98\$

**Uvc :** 12/ 1



PODERI COLLA®

