



DANI 2018

Nizza DOP

Importation privée

VILLA GIADA®

Région : Piémont



Cépage : 100% Barbera

Vinification : Les meilleures grappes, produites à partir de souches anciennes, sont cueillies à la main et placées dans de petites boîtes. Après égouttage minutieux, il s'ensuit la macération au contact des peaux dans des cuves en acier inoxydable, à température contrôlée, pendant une période allant de 3 à 4 semaines. Après la fermentation alcoolique, la fermentation malolactique est suivie d'un bref raffinement dans des cuves en acier inoxydable. Au cours des premiers mois de l'année suivante, la récolte commence par l'affinage dans de petits fûts de chêne d'une durée supérieure à un an. Avant d'être prêt, le vin reste dans la cave pendant quelques mois dans une bouteille couchée, continuant son évolution.

Dégustation : Couleur rouge rubis profond avec des reflets pourpres profonds. Parfum riche et enveloppant, large et persistant avec des notes épicées. Goût doux et chaleureux, avec du caractère. Met en valeur les notes de réglisse et de griotte avec une finale riche et enveloppante. De par sa structure, ce vin conserve et améliore ses caractéristiques pendant de nombreuses années et s'affine dans le temps.

Service : Servir entre 16° et 18°C.

Importation privée

Code SAQ : 14785574

UVC : 6

