LA SPINETTA – Barolo Campe DOCG – 2005
ITALIE, PIÉMONT

221 25$** | **CARTON DE 3 / 663 75$

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
IP14884548

PAYS
Italie – Piémont

FORMAT
750

MILLÉSIME
2019.

APPELLATION
Barolo DOCG.

CÉPAGE
100% Nebbiolo.

ALCOOL
14.5

DISTRIBUTION
LGDM 2023 – La Spinetta, Importations Privées

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Grinzane Cavour, Piémont.

ÂGE MOYEN DES VIGNES
70 ans.

TYPE DE SOL
Un sol argilo-calcaire.

ALTITUDE
280 mètres.

SUPERFICIE DU DOMAINE
8.64 acres.

CARACTÉRISTIQUE
Un vignoble exposition au sud.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATON ET VIEILLISSEMENT –
Une macération et fermentation alcoolique pendant 16 jours. La fermentation malolactique se fait dans des barriques de fûts de chêne français (30% sont nouveaux et 70% en sont à leur deuxième usage), suivi de 24 mois de vieillissement. Finalement, le vin est embouteillé pendant 12 mois.

PARTICULARITÉS –
Une Riserva Barolo Campe est issue d'une sélection des meilleurs raisins et est vieillie au moins 10 ans. Environ 400 magnums de Barolo Campe sont produits chaque année.

DÉGUSTATION

VISUEL
Une robe rouge rubis

OLFACTIF
Un Barolo complexe et majestueux, au profil aromatique qui va des pétales de rose à la prune et aux baies noires, jusqu'à la truffe blanche et le sous-bois.

GUSTATIF
Une bouche révélant un Goût de cerises sûres et violettes. La structure tannique est solide et harmonieuse, avec une finale ample et puissante.

ACCOMPAGNEMENT
Il se marie très bien avec des viandes rouges, pâtes fraîches à la truffe blanche, rôti de viande.

TEMPÉRATURE
Servir entre 16 et 17°C

ACCOMPAGNE
Viandes Rouges, Plats en sauce, Pâtes, Fromages

AUTRES INFORMATIONS

ACIDITÉ
5.5 g/l

PH
3.6