



LA SPINETTA
produrre vini con passione



83⁵⁰\$



LA SPINETTA – Barolo – Vigneto Garretti DOGG – 2019

ITALIE, PIÉMONT

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ
14047310

PAYS
Italie – Piémont

FORMAT
750

MILLÉSIME
2019

APPELLATION
Barolo DOCG

CÉPAGE
100% Nebbiolo

ALCOOL
14

DISTRIBUTION
LGDM 2023 – La Spinetta, Produits SAQ

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM
Garretti (Grinzane Cavour), Piémont

ÂGE MOYEN DES VIGNES
70 ans en moyenne

TYPE DE SOL
Sols d'origine alluviale, caractérisés par des marnes argilo-calcaires

ALTITUDE
Environ 240 mètres

SUPERFICIE DU DOMAINE
Garretti: 4,45 ha

CARACTÉRISTIQUE
Exposition Sud

TECHNIQUE DE PRODUCTION

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –
Macération et fermentation alcoolique en cuves thermorégulées pendant environ 13 jours
Élevage de 24 mois en vieilles barriques de chêne français

EMBOUTEILLAGE –
Affinage de 12 mois en bouteille

SPÉCIFICITÉS –
Fermentation malolactique

DÉGUSTATION

VISUEL
Rouge clair, typique du nebbiolo.

OLFACTIF
Arômes de tabac, de pétales de rose et de fraises séchées.

GUSTATIF
Rond et dense en bouche, les saveurs s'appuient sur des tanins fermes. La finale, très longue, laisse présager un très bon potentiel de garde.

TEMPÉRATURE
16°-17° C.

TEMPS DE GARDE
De longue garde
Prêt à boire vers 2022

ACCOMPAGNE
Charcuteries, Viandes Rouges, Plats en sauce

PRIX ET DISTINCTIONS

JAMES SUCKLING '15
94 pts

AUTRES INFORMATIONS

ACIDITÉ
5,5 g/L

PH
3,6