



SPÉCIFICATIONS



DISTRIBUTION
Importations Privées

TYPE DE PRODUIT
Vin Rouge

APPELLATION
Barbaresco DOCG

CÉPAGE
100% Nebbiolo

MILLÉSIME
2015

PRODUCTEUR
Azienda Agricola La Spinetta

SITE WEB DU PRODUCTEUR
www.la-spinetta.com

VINIFICATION

La fermentation se fait en cuves inox auto rotatives à température contrôlée pendant 7 à 8 jours et la fermentation malolactique se fait en fûts de chêne français, chauffe moyenne – (50 % neufs et 50 % d'un an), pendant 20 à 22 mois. Le vin est ensuite transféré en cuves inox pour un repos de trois mois avant l'embouteillage ; il reste au repos en bouteille pendant encore 24 mois et n'est commercialisé que quatre ans après les vendanges.

DÉGUSTATION

VISUEL

Couleur rouge claire typique du Nebbiolo.

OLFACTIF

Arômes de prune, de pêche et d'orange corsé.

GUSTATIF

Équilibre et fraîcheur donnent de la profondeur à ce vin avec des nuances de chocolat et de noix.

TEMPÉRATURE

16 °, 17 ° Celsius.

TEMPS DE GARDE

À boire ou à garder 10 ans

PRIX ET DISTINCTIONS

Wine Advocate: 93 points (millésime 2009)

James Suckling : 93 points (millésime 2013)

>

ACCOMPAGNE

Charcuteries, Viandes Rouges, Plats en sauce

CODE SAQ IP14010533

Commande minimale de 6 bouteilles en importation privée.

La commande devra être finalisée dans une succursale SAQ de votre choix

67⁷⁵\$

CARTON
DE 6 / 406⁵⁵