

l'armangia

PACIFICO

PIEMONTE DOC ROSSO




VINO VIVO
la vie des vins italiens

Ce vin rouge, assemblage de Nebbiolo (55%), Albarossa (20%), Cabernet Sauvignon, Merlot, Freisa, et Barbera est le résultat de la vision innovatrice de ce vigneron: la complexité et force du Nebbiolo est équilibré par la grande élégance de l'Albarossa (cépage super rare) avec des petits ajouts de Barbera, Freisa, pour ajuster le niveau d'acidité et 2 cépages de style bordelais, pour une touche de souplesse. Un vrai bijou sans égales!

VINIFICATION

Après une sélection des raisins, la fermentation et l'affinage se déroulent séparément dans des futs de chêne.

ÈLEVAGE

Le vieillissement est conduit pour **12 mois** en barrique pour le Cabernet, Le Merlot et le Barbera et en tonneaux pour Albarossa, Freisa et Nebbiolo . Le résultat est un vin riche et complexe, avec une surprenante longueur en bouche.

Cépages: Nebbiolo (55%), l'Albarossa (20%) Barbera, Cabernet Sauvignon, Merlot, Freisa.

Alcool: 14.5%

Acidité totale gr./Lit 5,4

Extrait Sec: gr./Lit. 30,5

Sucres Résiduels: gr./Lit 1

0035 – Prix Reg: \$41

Prix CDV **\$39**

Rouge Piemonte