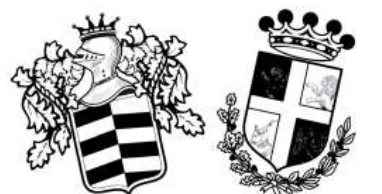


0022 – Prix Reg: \$82

Prix CDV \$79

arrivée prévue: mars

Rouge Piemonte



ROCHE

Barbaresco

DOCG

Un vin élégant, austère et noble, issu du cépage Nebbiolo, à la robe rouge grenat aux reflets orangés. Au nez, il exhale des arômes aériens et épicés, avec de légères notes de vanille et de fleurs. Un vin corsé et harmonieux, à la finale persistante. Le 2021 est un des meilleurs millésimes du décennie.

Exposition : Est, Sud-Est,

Composition du sol : sol argilo-calcaire.

Densité de plantation : environ 4 200 plantes par hectare.

System de soutien : Guyot.

Vendanges : vendanges manuelles en paniers de bois.

Vinification : les raisins arrivés au chai sont égrappés, foulés et fermentés pendant deux semaines.

Élevage : le vin est d'abord élevé en fûts de Chêne de 2,500 Lit. pendant 30 mois. Après la mise en bouteille, le Barbaresco stabilise pour 8 mois avant sa commercialisation.



VINO VIVO

la vie des vins italiens

Cépage: Nebbiolo en pureté

Alcool: 14.5%

Acidité Totale: 4,86 Gr.-Lit

Extrait Sec: 27.70 Gr.-Lit

Sucres Résiduels: 1.25 Gr-Lit