

SALVANO



VINO VIVO

la vie des vins italiens

0032 – Prix Reg: \$79

Prix CDV **\$77**

Rouge Piemonte

BAROLO SALVANO

DOCG

CÉPAGE 100% Nebbiolo

ZONE DE PRODUCTION Ce vin est produit dans la province de Coni, dans une zone spécifique qui comprend les villages de Barolo, Serralunga d'Alba, La Morra, Grinzane Cavour et Diano d'Alba.

QUALITÉS SENSORIELLES

Robe rubis brillant aux reflets grenat. Bouquet typique et intense aux arômes de tabac et de chocolat. Bouche souple et veloutée.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Fermentation en cuves inox pendant 12 à 15 jours à température contrôlée, entre 25 °C et 29 °C. Élevage ensuite en fûts de chêne de 2 500 litres pendant **40 mois**.

14 % vol.

Extrait Sec: 29,9 Gr.-Lit

Acidité Totale: 5,8 Gr.-Lit

Sucres Résiduels: 0,5 Gr.-Lit