



Code:

Format: 750ml

info@italvine.com
514-722-4363
www.italvine.com



Produit:

Vin rouge - Barolo

Producteur:

Giacomo Grimaldi

Appellation:

Barolo DOCG

Désignation réglementée:

DOCG-Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Cépage:

100% Nebbiolo

Vinification:

Macération de 8 à 10 jours avec contrôle précis des températures en cuves inox. La fermentation malolactique est réalisée en barriques. L'élevage s'effectue durant 12 mois en barriques françaises (dont 25 % neuves), suivi de 12 mois en foudres. Le vin est ensuite affiné 8 mois en cuves inox, puis 8 mois en bouteille avant commercialisation

Notes de dégustation:

► **À l'oeil:** rouge rubis intense avec des reflets grenat

► **Au nez:** fruits rouges mûrs (cerise, prune), fleurs fanées, épices, tabac, notes subtiles de cuir

► **En bouche:** structure élégante, corps moyen-plein fruits rouges riches, nuances d'épices et minérales, tannins fins, finale longue et persistante

Suggestions d'accords:

Idéal avec viandes rouges, gibier, plats mijotés, viandes rôties, fromages affinés, et plats à base de truffes. Parfait avec une cuisine italienne riche comme osso buco ou ragoût de bœuf.

Teneur en sucre: n/d **Taux d'alcool:** 15%

Statut: IP



Italia

Piemonte

ITALVINE
VINS ET SPIRITUEUX