

Barolo Tortoniano

Catégorie de produit	Vins Rouges
Cépage	100 % Nebbiolo
Appellation	Barolo (DOCG)
Producteur	Michele Chiarlo
Pays	Italie
Région	Piémont
Format	750 ml
Degré d'alcool	13,5 %
Température de service	18 °C
Disponible	Québec, Colombie-britannique, Alberta, Nouvelle-Écosse
Statut SAQ	Spécialité par lot

 CAMPAGNE FINANCÉE CONFORMÉMENT AU REG.EU 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. 1308/2013

Terroir

Le vignoble, exposé sud-ouest, se situe à 320 mètres d'altitude. Situé entre La Morra et Barolo, il s'étend sur 4 hectares. Composé de marnes calcaires, le sol est riche en oligo-éléments, notamment en magnésium et en manganèse.

Vinification et vieillissement

17/18 jours de macération avec les peaux à une température comprise entre 32 °C et 27 °C. Fermentation malolactique dans des cuves en acier. Minimum de trois ans de vieillissement dont deux dans des fûts de chêne avant affinage en bouteille de 10 à 12 mois.

Caractéristiques

Robe grenat velouté aux reflets orangés. Au nez, ce vin est généreux, enveloppant, complexe, aux arômes de baies de genièvre, d'anis, de chocolat et d'épices. En bouche, il est harmonieux et racé, avec une longue persistance.

Accords mets et vins

Idéal avec des rôtis, des gibiers, ou des fromages faits.

Codes produits

Québec : 13004457, Colombie-britannique : 139582, Alberta : 798320, Nouvelle-Écosse : 1005501

