

# La Tota

<b>Catégorie de produit</b>	Vins Rouges
<b>Cépage</b>	100 % Barbera
<b>Appellation</b>	Barbera d'Asti (DOCG)
<b>Producteur</b>	Marchesi Alfieri
<b>Pays</b>	Italie
<b>Région</b>	Piémont
<b>Format</b>	750 ml
<b>Degré d'alcool</b>	14,5 %
<b>Température de service</b>	18 °C
<b>Disponible</b>	Québec
<b>Statut SAQ</b>	Spécialité approvisionnement continu

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

## Terroir

Le vignoble s'étend sur 11 hectares de vignes, à l'exposition et au type de sols variés.

## Vinification et vieillissement

La vendange est réalisée manuellement, avant le foulage, l'égrappage et la macération prolongée des peaux. Le vin est ensuite transvasé et affiné pendant six mois en barrique de chêne du Limousin. Une clarification par collage léger est effectuée avant l'embouteillage à la fin de l'été. Les bouteilles sont alors conservées pendant six mois supplémentaires avant leur distribution.

## Caractéristiques

Robe rouge rubis intense aux reflets violacés. Un nez qui présente un bouquet expressif de fruits noirs (prune), d'épices (cannelle, muscade) et de vanille. La bouche est étoffée, finement boisée, annonçant une fin de bouche pleine, distinguée et équilibrée. Un vin qui sera à son apogée après cinq à six ans en bouteille.

## Accords mets et vins

Carré d'agneau à la provençale, bœuf barbecue mariné, bavette au vin rouge, au poivre et cumin.

## Code produit

Québec : 12102389

