



VIETTI

Barolo Cerequio 2019

313,00\$

* Prix de détail suggéré

Vietti

Code produit	15245781
Agent	Noble Sélection
Prix licencié	272.31\$
Conditionnement	3x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Succ. Seul.
Type de produit	Vin tranquille
Pays	Italie
Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
Région	Piémont
Appellation	Barolo
Cépage(s)	Nebbiolo 100 %
Pourcentage d'alcool	14.5%
Couleur	Rouge
Sucre	Sec

INFORMATION SUR LE DOMAINE

L'histoire de Vietti remonte au 19e siècle. Ce n'est qu'au début du 20e siècle que le nom Vietti est devenu synonyme d'une exploitation vinicole offrant ses propres vins en bouteille. Le patriarche Mario Vietti a élaboré les premiers vins de la maison Vietti dès 1919 et il a vendu la plus grande partie de sa production en Italie.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge rubis intense. Nez généreux aux arômes de fruits rouges mûrs avec des notes épicées. La bouche est intense, assez riche mais très élégante et bien équilibrée. Les tanins sont présents, mais très bien intégrés dans la structure fruitée du vin. Fin de bouche longue avec une bonne fraîcheur. Un vin d'une finesse et d'un équilibre extraordinaires.

NOTES SUR LE PRODUIT

Vendangés à la main le 5 octobre 2018, les raisins ont été égrappés et délicatement foulés avant de les amener dans des cuves en acier inoxydable pour la fermentation alcoolique. Ils ont passé environ trois semaines en contact avec leurs peaux. Ce temps comprend la macération pré- et post-fermentaire, selon la méthode traditionnelle du chapeau immergé. La fermentation malolactique a lieu dans le bois



SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI
(450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801
Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Montréal, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal