



AZELIA

Dolcetto Bricco dell'Oriolo 2022

27,15\$

* Prix de détail suggéré



Code produit	15298073
Agent	Noble Sélection
Prix licencié	23.62\$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Succ. Seul.
Type de produit	Vin tranquille
Pays	Italie
Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
Région	Piémont
Cépage(s)	Dolcetto 100 %
Pourcentage d'alcool	13.5%
Couleur	Rouge
Sucre	Sec
Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le domaine Azelia est encore un secret que partagent les passionnés de Barolos. Bien que le domaine ne soit pas très médiatisé, le propriétaire, Luigi Scavino, partage la propriété de la célèbre colline de Fiasco avec Scavino, en plus des terres de San Rocco, à Serralunga.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur intense, fruits rouges, mûre, myrtille, rose, épices douces, saveurs fruitées et florales intenses qui persistent longtemps. Aromatique et minéral. Idéal à boire jeune, mais compte tenu de sa complexité, il peut également être apprécié après quelques années. Extrêmement intense. Une explosion de fleurs et de fruits.

NOTES SUR LE PRODUIT

Un Dolcetto produit à partir du vignoble unique de Bricco dell'Oriolo, exposé au sud et situé dans l'une des meilleures zones de la région pour cette variété : Montelupo Albese.



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