

AZELIA

Azelia Bricco Fiasco Barolo 2019

150,00\$

* Prix de détail suggéré



Code produit	15235751
Agent	Noble Sélection
Prix licencié	130.50\$
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 e garantita (DOCG)
Région	Piémont
Appellation	Barolo
Cépage(s)	Nebbiolo 100 %
Pourcentage d'alcool	14.5%
Couleur	Rouge
Sucre	Sec
Fermeture	Liège
Durée de vieillissement	24 mois

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

Bricco Fiasco montre parfaitement la personnalité rayonnante de Castiglione Falletto. Extrêmement parfumé, floral, avec un noyau de fruits rouges. Riche, chaleureux, intensément frais.

NOTES SUR LE PRODUIT

Du haut de cette colline escarpée et chaude de Castiglione Falletto, le premier cru vinifié séparément. Cru historique produit depuis 1978. Une valeur unique pour la famille. Harmonie et élégance : l'âge des vignes, 85 ans en moyenne, donne des aspects indescriptibles. Fleurs et fruits enveloppants et interminables.

RÉGION - Castiglione Falletto

SUPERFICIE - 1,5 hectares

EXPOSITION ET ALTITUDE - Sud / 285 m d'altitude

SOL - Calcaire blanc

PRODUCTION MOYENNE - 5 800 bouteilles, 520 mag...



- 95 Points -
Wine Advocate

- 92 Points -
Wine Spectator



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