

VIETTI

## Barbaresco Roncaglie Masseria 2019

389,50\$

\* Prix de détail suggéré

Vietti

|                          |                                                         |
|--------------------------|---------------------------------------------------------|
| Code produit             | 15245799                                                |
| Agent                    | Noble Sélection                                         |
| Prix licencié            | 338.87\$                                                |
| Conditionnement          | 1x1500ml                                                |
| 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              | Barbaresco                                              |
| Cépage(s)                | Nebbiolo 100 %                                          |
| Pourcentage d'alcool     | 14%                                                     |
| Couleur                  | Rouge                                                   |
| Sucre                    | Sec                                                     |
| Durée de vieillissement  | 30 mois                                                 |

### 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

Couleur rouge rubis moyennement intense avec de légers reflets grenat. Nez assez intense avec des arômes de fruits rouges mûrs (cerise), de baies rouges et noires en combinaison avec des nuances florales raffinées (rose, menthe) et minérales. La bouche est mi-corsée à corsée, bien équilibrée. Les tanins, mûrs, doux et soyeux, sont bien intégrés dans la structure fruitée du vin. Le vin montre globalement une incroyable finesse et une grande complexité. Longue finale avec une bonne ...

### NOTES SUR LE PRODUIT

Vendangés à la main le 30 septembre 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.

Le vin a été élevé pendant 30 mois dans de grands fûts de chêne et, pour...



**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  
Monterégie, 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