Noble Sélection
1370 Boulevard Rosemont
Montréal, QC H2G 1V4
(514) 989-9657

TOMMASO BUSSOLA

Valpolicella Classico 2021

26,55$
* Prix de détail suggéré

Code produit	13299937
Agent	Noble Sélection
Prix licencié	23.10$
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	Vénétie
Appellation	Valpolicella
Qualité	Classico
Cépage(s)	Corvina 40 %
Cépage(s)	Rondinella 40 %
Cépage(s)	Molinara 20 %
Couleur	Rouge
Sucre	Sec
Fermeture	Liège
Type de vieillissement	Cuves d'acier inoxydable

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Pour Tommaso Bussola, tout a commencé en 1977, l'année où il a commencé à travailler dans le petit domaine viticole de son oncle Giuseppe, situé dans la région de Valpolicella. Au cours des premières années, Tommaso a fidèlement suivi les traces des traditionalistes, en respectant les pratiques ancestrales de l'élevage en tonneaux.

NOTES DE DÉGUSTATION

Qualifié de prochaine superstar de la Vénétie par nul autre que Giuseppe Quintarelli, Tommaso Bussola livre ici un valpolicella avec beaucoup de charisme. Velouté, accessible, il développe des accents de cuir, de poivre rose, et de cerise. Une cuvée d'un rouge rubis au bouquet délicat et fruité. En bouche, le vin est délicat et velouté.

NOTES SUR LE PRODUIT

Sur des sols argileux, basaltiques et volcaniques de la région de Valpolicella à Negrar, à 300-420 mètres d'altitude.
Fermentation à température ambiante dans des cuves en acier, soutirage après 10 jours, encore 12 jours de décantation.
Quelques mois dans des cuves en acier.

0 811062 100009

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
Montérégie, 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