

BORGOGNO Derthona 2018

50,00\$

* Prix de détail suggéré

BORGOGNO

Code produit	13904931
Agent	Noble Sélection
Prix licencié	43.50\$
Conditionnement	12x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Non disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	Italie
Désignation réglementée	Denominazione di Orig. Protetta (DOP)
Région	Piémont
Appellation	Colli Tortonesi
Cépage(s)	Timorasso
Pourcentage d'alcool	14.5%
Couleur	Blanc

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le nom Borgogno est associé à l'une des plus vieilles caves du Piémont : son origine remonte à 1761, avec la naissance de Bartolomeo Borgogno. En 1848, il est devenu le fournisseur du pensionnat que fréquentaient les fils des dignitaires de l'armée de la Maison de Savoie à Racconigi; le document attestant les activités de l'entreprise, qui est d'ailleurs encore précieusement conservé, constitue le premier document imprimé en format légal.

NOTES DE DÉGUSTATION

Très clair, intense et or pâle à reflets verts. Le nez est intense et complexe: en jeunesse, les arômes de fruits dominant, poire, pêche et fleurs comme l'acacia et l'aubépine, ainsi que des notes de sucre filé. Les notes de miel sont caractéristique de ce vin avec l'âge. Sec, chaud et gras, le fort taux d'alcool est équilibré par l'acidité naturelle. Derthona atteint sa pleine maturité lorsque les reflets verts passent à l'or.

NOTES SUR LE PRODUIT

Après une récolte manuelle de raisins timorasso dans nos vignobles à Monleale e Colli Tortonesi, une macération à froid dans des cuves en acier de 3 jours a lieu suivie d'une décantation statique toujours en acier et d'une fermentation spontanée ultérieure dans des cuves en béton à une température de 17° C pendant 25 jours . Affinage en acier pendant 10 mois puis 7 mois d'affinage en bouteille

ÉLABORATION DU PRODUIT

Derthona résulte de l'affinage d'au moins 18 mois du cépage Timorasso : ramené à la vie, caractérisé par la puissance, la structure, la complexité minérale et d'autres notes aromatiques qui laisse percevoir un très large éventail de notes tertiaires grâce au vieillissement. La longévité, inhabituelle pour un vin blanc, résulte de la combinaison du cépage, du terroir et des méthodes de vinification.



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