



TOMMASO BUSSOLA

Amarone della Valpolicella Classico Vigneto Alto 2003

265,00\$

* Prix de détail suggéré

	Code produit	13738696
🏢	Agent	Noble Sélection
💰	Prix licencié	230.55\$
🍷	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
📅	Statut	Non disponible
🍷	Type de produit	Vin tranquille
🇮🇹	Pays	Italie
🏷️	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
📍	Région	Vénétie
🏷️	Appellation	Amarone della Valpolicella
🏷️	Qualité	Classico
🍷	Cépage(s)	Corvina 75 %
🍷	Cépage(s)	Rondinella 25 %
%	Pourcentage d'alcool	16,5%
🍷	Couleur	Rouge
🍷	Taux de sucre	40
🔑	Fermeture	Liège
🍷	Type de vieillissement	Cuve d'acier inoxydable et Chêne français et de L'Europe de l'Est
🕒	Durée de vieillissement	36 mois

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

Des notes de cerise noire séchée se mélangent à des accents de clou de girofle, de tabac et de cuir usé pour produire un amarone plein de complexité, saisissant et magnifiquement défini. Les saveurs sont un brin évoluées, ce qui fait du 2003 un excellent vin à boire maintenant ou au cours des dix prochaines années environ.

NOTES SUR LE PRODUIT

SYLVAIN GUILBAULT
(416) 275-1015
Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI
(438) 822-1086
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 546-2611
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

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



environ 55 jours avec le marc des raisins. Ensuite, celui-ci est placé dans des fûts en acier inoxydable pendant encore dix jours. Le vin est ensuite mis dans des barriques neuves de chêne français et d'Europe de l'Est, avec un sucre résiduel de 40 g/l. Ici, il y restera trente mois où la fermentation se poursuivra très lentement. Il sera assemblé et mis en bouteille où i...

WINE
PHILIA
CONNECTION

Azienda Agricola
TB
Cantina Bussola



- 94 Points -
Vinous

- 94 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