

# VIETTI Barolo Ravera 2015

261,75\$





Biologique



Végan

	Code produit	14063379
	Agent	Noble Sélection
\$	Prix licencié	227.72\$
iid	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Signature
ĹÖ	Statut	Non disponible
•	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
Ø	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e
		garantita (DOCG)
9	Région	Piémont
	Appellation	Barolo
	Cépage(s)	Nebbiolo 100 %
%	Pourcentage d'alcool	14.5%
<b>%</b>	Couleur	Rouge
4	Sucre	Sec
T	Fermeture	Liège
$\equiv$	Type de vieillissement	cuve en inox et chêne
$\blacksquare$	Durée de vieillissement	1 an
P	À boire	0 - 20 ans

# BAROLO RAVERA

## 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**

Robe rouge grenat intense. Au nez, initialement austère, il rappelle des notes florales complexes qui s'ouvrent dans le verre au fil des minutes, des notes de fruits rouges, de craie et de poivre blanc ressortent. La bouche est fine avec des sensations de fruits rouges mûrs. Le tanin tendu et compact rend le vin très classique. Acidité vive et verticale. Extrêmement élégant et raffiné.

### **NOTES SUR LE PRODUIT**

Raisins du vignoble unique Ravera situé dans la commune de Novello, avec environ 4500 plants par hectare de 28 ans d'âge moyen. La partie la plus ancienne a été plantée en 1935. Ravera di Novello est une fabuleuse colline exposée sud-ouest, au sol argilo-calcaire et d'une superficie d'environ 3 hectares. Suite au pressurage doux, la fermentation dure environ 4/5 semaines dans une cuve en acier au contact des peaux. Ce temps comprend la macération pré et post-fermentaire avec l'utilisatio...

**SYLVAIN GUILBAULT** (450) 275-1346 Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI (450) 822-1363 Montrèal Ést & Lanaudière

KARL DYKHUIS (514) 346-2801 Ouest-de-l'Île, Laval, Sud-Laurentides & Outaouais

> ARNAUD BÉNIER (514) 549-7689 Montréal

- 95 Points -Vinous

- 94 Points -Wine Spectator

JEREMY ROUSSIN (819) 212-4520 Montérégie, Estrie & Centre du Québec