



## TOMMASO BUSSOLA

# Amarone della Valpolicella Classico TB 2012

**237,75\$**

\* Prix de détail suggéré

	Code produit	14213120
🏢	Agent	Noble Sélection
💰	Prix licencié	206.84\$
🍷	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	SAQ Signature
📅	Statut	Succ. Seul.
🏠	Type de produit	Vin tranquille
🇮🇹	Pays	Italie
Ⓜ	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
📍	Région	Vénétie
🏷️	Appellation	Amarone della Valpolicella
🏆	Qualité	Classico riserva
🍇	Cépage(s)	Corvina 75 %
🍇	Cépage(s)	Rondinella 20 %
🍇	Cépage(s)	Cabernet Franc 5 %
%	Pourcentage d'alcool	17%
🎨	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège
🗄️	Type de vieillissement	Chêne de Slavonie et français
🕒	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

Rubis compact avec reflet grenat clair. Des arômes qui s'ouvrent sur des fruits rouges mûrs bien intégrés aux notes de sous-bois et d'épices. Viennent ensuite des notes balsamiques et se succèdent des fleurs fanées, des herbes aromatiques, de l'orange sanguine, du cacao et de la feuille de tabac. Le goût est harmonieux avec une très longue finale avec de riches échos ferreux.

### NOTES SUR LE PRODUIT

**SYLVAIN GUILBAULT**  
(450) 975-4346  
Gestionnaire des ventes

**LÉA FIGOLI**  
(450) 825-1369  
Montréal Est & Lanaudière

**KARL DYKHUIS**  
(514) 1849-2801  
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

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



Mis à sécher sur des nattes de mi-septembre à mi-janvier, le fruit a subi un processus de séchage, atteignant un taux de sucre environ 50 % plus élevé que les raisins non séchés (environ 300 g/l de sucres). Après une fermentation de 55 jours avec des remontages fréquents, le vin a été soutiré et placé en cuve inox pendant 10 jours. Il a ensuite été sou...



**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