

VIETTI

Langhe Nebbiolo Perbacco 2016

181,25\$

* Prix de détail suggéré

 Végan

	Code produit	14063328
	Agent	Noble Sélection
	Prix licencié	157.69\$
	Conditionnement	1x3000ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Signature
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
	Région	Piémont
	Appellation	Langhe
	Cépage(s)	Nebbiolo 100 %
	Pourcentage d'alcool	14%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	fut de chêne
	Durée de vieillissement	3 ans

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

Cette cuvée élaborée avec du Nebbiolo provenant de parcelles en Barolo et en Barbaresco offre un nez au fruit généreux légèrement mentholé. En bouche, on ne peut qu'apprécier l'intensité de sa jeunesse, sa complexité et toute l'élégance qui en émane.

NOTES SUR LE PRODUIT

Les raisins de ce vin sont cultivés dans divers sites de vignobles sélectionnés, principalement dans la région de Barolo et une petite partie à Barbaresco. Le sol des vignobles est constitué de marne (calcaire en combinaison avec de l'argile). La fermentation alcoolique dure environ 3/4 semaines à température contrôlée (28°-32°). Ensuite, nous avons la fermentation malolactique dans des cuves en acier. Chaque parcelle est traitée et vieillie séparément jusqu'au moment où l'on sé...

SYLVAIN GUILBAULT
ÉLABORATION DU PRODUIT
(450) 219-1348
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

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



Vinification parcelle de raisins provenant de différents vignobles de Nebbiolo tout issus de Barolo et Barbaresco. La fermentation alcoolique dure environ 3/4 semaines. Malolactique en partie en barrique et en partie en foudre. Élevage d'environ 2 ans une partie en fût de chêne et une partie en cuve avant la mise en bouteille.



Vietti



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