



PODERI COLLA®

DARDI LE ROSE BAROLO

Barolo Bussia DOCG 2016

Spécialité par lot

Région: Piémont

Cépages : 100% Nebbiolo

Vinification : Récolte manuelle, égrappage, foulage, macération en contact avec les peaux pendant 12/15 jours à la température maximale de 30° environ, fermentation malolactique complète avant l'hiver. Au printemps, élevage en fut de chêne pendant 24 à 28 mois.

Dégustation : Rouge grenat intense, bouquet ample et élégant, délicatement épicé, avec notes de fleurs, de petits fruits rouges et de goudron. En bouche, structure riche soutenue par des tanins souples, revêtus de fruits murs et de réglisse. Un Nebbiolo traditionnel « majestueux » avec la puissance, l'harmonie et la complexité d'un grand orchestre ! Capacité de garde extraordinaire. Accord parfait avec des mets à base de viande rouge et de gibier à poil, ou même pour un dîner à base de fromages affinés.

Code SAQ: 14355291

Prix : 66,75\$

Prix licencié : 58,06\$

Uvc : 12

