



# RATTI

## COLOMBÈ 2024

### Langhe Dolcetto DOC

Spécialité par lots

**Région :** Piémont

**Cépage :** 100% Dolcetto

**Vinification :** Fermentation à température contrôlée de 28°C et macération pendant 5 jours. La fermentation malolactique se fait en cuves d'inox.

**Dégustation :** Couleur rouge rubis avec une abondance de reflets violets. Bouquet intense aux traces de notes de cerise et de prune mûre. Équilibré, frais, tannique à juste titre, parfumé et luxuriant, laissant un arrière-goût agréablement amer.

**Accords :** Vin idéal avec les plats typiques italiens, les charcuteries et les fromages légers.

**Service :** Entre 16° et 18°C. Potentiel de vieillissement de 3 à 4 ans.

**Code SAQ :** 15302301

**Prix :** 25,95\$

**Prix licencié :** 22,57\$

**UVC :** 12

