LUIGI BAUDANA BAROLO CERRETTA 2020

Barolo DOCG
Spécialité par lot

Région: Piémont

Cépages : 100% Nebbiolo

Vinification : Le broyage est terminé à la mi-octobre. Le Cerretta se distingue par un départ en fermentation très lent, avec un temps de pré-macération prolongé à basse température. Une post-fermentation [marc submergé] suit pendant une autre semaine millésimes. Depuis 2005, Luigi Baudana a mis en place un processus de vieillissement plus doux qui comprend du chêne de Slavonie et un long vieillissement jusqu'à trente-six mois avant la mise en bouteille. Vajra s'est efforcé de continuer à l'améliorer avec une sélection encore plus pointue de raisins et un vieillissement plus long.

Dégustation : Le résultat de ces conditions est une expression austère et très minérale du Barolo. Les arômes de cerises noires et les framboises jaillissent du verre. Des notes de clous de girofle, de cuir neuf, de fer et de menthol ajoutent à la profondeur de ce vin. Raffiné et poli, Cerretta a des tanins soutenus, une belle structure et une acidité vive qui sont presque enterrés par ses fruits délicieusement luxuriants.

Code : 15383041
Prix : 113,75$
Prix licencié : 98,93$
UVC :6

Montalvin Inc. 400 Laurier O., Suite 300, Montréal (Québec) H2V 2K7 - Tél : (514) 274-5115, Fax : (514) 274-5339
montalvin@montalvin.com – www.Montalvin.com