



AURELIO SETTIMO BAROLO DOCG

Producteur : AURELIO SETTIMO
Vin : Barolo
Code-SAQ : 11039269
Couleur : Rouge
Pays : Italie Région viticole : Piemont
Appellation : Barolo DOCG
Sol : Calcaire-Argileux Exposition Sud-Est
Cépage : 100 % Nebbiolo
% alcool /vol : 14% Sucre résiduel : <1.2 g/L

Chemical Analysis Dry Extract [g/l]: 26.9 Total Acidity [g/l of tartaric acid equivalent]: 5.44
Volatile Acidity [g/l acetic acid equivalent]: 0.63 Total SO2 [mg/l]: 88

Température de service : 17-18°C. Garde : 4-6 ans

Statut : Disponible à la



Format : 750 ml / caisse de 12

PRODUIT SPÉCIALITÉ ACHAT PAR LOT

UN PEU D'HISTOIRE : Les vignobles et les caves du viticulteur AURELIO SETTIMO se trouvent dans le hameau de la Commune de la MORRA, dans le cœur même de la zone typique de production du raisin NEBBIOLO de BAROLO. Cette Propriété, à caractère familial, sélectionne et vinifie exclusivement les raisins de sa propre production, dont 85% en NEBBIOLO. À travers un engagement constant, cette Propriété dédie une attention toute particulière à la recherche de produits de GRANDE QUALITÉ ! Vinification-Élevage :

Traditionnelle. Vieillessement 24 mois en cuves béton, suivi d'un vieillissement de 36 mois en Grande Barrique de Chêne Française, pour finalement 6 mois de vieillissement bouteille avant la commercialisation. BAROLO, LE ROI DES VINS ROUGES

CARACTÈRE ORGANOLEPTIQUE

Aspect visuel : À la teinte grenat...reflets orangés

Aspect olfactif : Un patrimoine olfactif exceptionnel, notes fruités, florales (violet), vanille....,note d'épice (muscade).

Aspect gustatif : Cette belle structure tannique et cette acidité démontrent vraiment un vin à beau potentiel, comme le BAROLO qui en soi est l'un des plus beaux fleurons du PIEMONTE ! Un BAROLO dans la plus PURE des TRADITIONS ! Une belle palette d'arômes, de ce vin superbe annonce sa personnalité comme un aspect crémeux, marqué par une note de vanille, du bois non masquant, bien sûr, mais dans le style traditionnel de la Propriété., un vin plaisir !

Accords gourmands : Pot au feu de votre goût, un filet de bœuf au poivre, un braisé au vin rouge, le gibier à plumes.

Prix sujet à changement, sans préavis, selon la politique de la SAQ



Tél. : 418-683-5618

N0. Sans Frais : 1-877-683-5618

info@vitiscanada.com

www.vitiscanada.com