

TENIMENTI ROSSI CAIRO

Barolo DOCG Bricco Voghera 2018

119,00\$

* Prix de détail suggéré

 Biologique

\$	Frais de service	17,50\$
	Code produit	15272519
\$	Prix licencié	101.52\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇮🇹	Pays	Italie
🕒	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
📍	Région	Piémont
🏷️	Appellation	Barolo
🏆	Qualité	Ne s'applique pas
🍇	Cépage(s)	Nebbiolo 100 %
%	Pourcentage d'alcool	14.5%
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
🍷	Taux de sucre	0 à 4
🔑	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

La Raia et Tenuta Cucco, nos fermes gérées par Piero Rossi Cairo selon des méthodes biologiques et biodynamiques, perpétuent la tradition viticole des régions de Gavi et des Langhe. Nous produisons des vins Serralunga d'Alba Gavi et Barolo, du miel et des céréales anciennes, et nous élevons des bovins Fassone en plein air.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur brillante, rouge rubis d'intensité moyenne avec des reflets orangés ; notes de tabac doux, de violette, de pruneau séché, de balsamique, d'eucalyptus avec des notes de vanille et de réglisse ; corsé, harmonieux, légèrement sapide avec une finale agréable. La finale présente de délicieuses notes de réglisse et de vanille.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les raisins fraîchement récoltés sont égrappés et foulés, puis placés dans de petites cuves pour fermenter pendant 72 heures à 18°C. Suivi d'une fermentation avec remontages doux à une température contrôlée de 26°C. Après 30 jours de macération pelliculaire, le vin est égoutté et est alors complètement sec. À la fin de la fermentation malolactique, le vin est prêt à être soutiré et transféré pour commencer le processus de vieillissement.

TENIMENTI
ROSSI CAIRO

