MONTALVIN

Azienda Agricola
NADA GIUSEPPE
Treiso

CASOT 2018

Barbaresco DOCG
Importation privée

Cépage : 100% Nebbiolo

Vinification : Du cru éponyme dans le village de Treiso. Les 3 hectares de vignes ont 35 ans et sont exposés au sud-ouest à 350 m. La récolte a lieu fin septembre à des rendements de 52hl / ha.
La fermentation spontanée a eu lieu dans de l'acier inoxydable, avec une macération prolongée de la peau pendant 70 jours. L'élevage a duré 2 ans dans des barriques de chêne, puis 4 mois supplémentaires en bouteille.

Dégustation : Des arômes d'iris, de violette, de cerise trempée, de camphre et de sous-bois s'épanouissent dans le verre. La bouche est succulente et offre des saveurs de cerise rouge, de framboise, d'herbes aromatiques et d'anis étoilé, tandis que des tanins fermes et raffinés soutiennent l'ensemble et donnent à la bouche une texture veloutée. Un vin d'équilibre, de fraîcheur et d'étoffe.

Service : Servir entre 16° et 18°C.

Code SAQ : 14737943
UVC : 6

Montalvin Inc. 400 Laurier O., suite300, Montréal (Québec) H2V 2K7 - Tél : (514) 274-5115, Fax : (514) 274-5339
montalvin@montalvin.com – www.Montalvin.com