



AURELIO SETTIMO

BAROLO RISERVA ROCCHE

Producteur : AURELIO SETTIMO
Vin : Barolo
Couleur : Rouge
Pays : Italie Région vinicole : Piemont
Appellation : Barolo « Rocche Riserva » DOCG
Sol : Calcaire Rendement : hl/ha
Cépage : 100 % Nebbiolo
% alcool /vol : 14% Sucre résiduel : < 0.3 g/L

Chemical Analysis Dry Extract [g/l]: 26.7 Total Acidity [g/l of tartaric acid equivalent]: 5.6
Volatile Acidity [g/l acetic acid equivalent]: 0.39 Total SO2 [mg/l]: 58

Température de service : 16-17°C. Garde : 20-22 ans
Statut : **Importation Privée** Format : 750 ml / caisse de 6

UN PEU D'HISTOIRE : Évidemment que le terme « grand vin » est stupide et éculé. Évidemment que sa définition est forcément personnelle et souvent à géométrie variable. Mais, oh, grand mais! on doit parfois se rendre à l'évidence qui s'impose à nos sens, à nos émotions, à notre mémoire, et à tout notre être, quand, de temps en temps et d'une manière pas totalement prévisible, un vin nous éblouit en éclairant notre palais avec une sensation fulgurante qui nous laisse sans paroles, sauf peut-être un dérisoire et trivial « *putaing que c'est bon ça !* ». 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 cuve béton, 36 mois en grande foudre de bois Français, suivi d'un vieillissement en bouteille d'environ 12 mois avant la commercialisation.

CARACTÈRE ORGANOLEPTIQUE

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

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

Aspect gustatif : Cette belle structure démontre vraiment un grand vin. Un BAROLO dans la plus PURE des TRADITIONS ! nous aimons son expression, sa longue finale....un Grand Nectar !

Accords gourmands : En harmonie parfaite avec à la cuisine italienne comme les charcuteries italiennes mais également avec des pâtes. Également, légumes grillés, pizzas, carpaccio de veau, plats de saumon et fromages.

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.vitisagencedevins.com