



AURELIO SETTIMO

DOLCETTO D'ALBA

Producteur : AURELIO SETTIMO
Vin : Dolcetto D'Alba
Couleur : Rouge
Pays : Italie Région viticole : Piemont
Appellation : Dolcetto DOC
Sol : Calcaire Rendement : hl/ha
Cépage : 100 % Dolcetto
% alcool /vol : 12% Sucre résiduel : < 0.2 g/L

Chemical Analysis Dry Extract [g/l]: 25.68 Total Acidity [g/l of tartaric acid equivalent]: 5.34
Volatile Acidity [g/l acetic acid equivalent]: 0.31 Total SO2 [mg/l]: 63

Température de service : 16-17°C. Garde : 3 ans

Statut : **Importation Privée** Format : 750 ml / caisse de 6

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 6-9 mois en cuves béton, suivi d'un vieillissement en bouteille d'environ 3 mois avant la commercialisation.

CARACTÈRE ORGANOLEPTIQUE

Aspect visuel : Aux teintes rouge pourpre
Aspect olfactif : Un nez assez intense aux notes fruitées (cerise, framboise)
Aspect gustatif : Bien personnalisé par ces notes fruitées, ses notes florales (violette), également des notes).
Vin ample et bien équilibrée, aux tanins enrobés.

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

Nº. Sans Frais : 1-877-683-5618

info@vitiscanada.com

www.vitisagencedevins.com