

# AURELIO SETTIMO

## BAROLO ROCHE DELL'ANNUNZIATA



Producteur : AURELIO SETTIMO  
Vin : Barolo  
Couleur : Rouge  
Pays : Italie Région vinicole : Piemont  
Appellation : Barolo « Rocche Dell'Annunziata » DOCG  
Sol : Calcaire Rendement : hl/ha  
Cépage : 100 % Nebbiolo  
% alcool /vol : 14.5% Sucre résiduel : < 0.2 g/L

Chemical Analysis Dry Extract [g/l]: 27.9 Total Acidity [g/l of tartaric acid equivalent]: 5.92  
Volatile Acidity [g/l acetic acid equivalent]: 0.50 Total SO2 [mg/l]: 81

Température de service : 16-17°C. Garde : 20-22 ans

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

**UN PEU D'HISTOIRE :** La Rocche dell'Annunziata est l'une des collines les plus importantes cultivées dans la région de Barolo - en fait dans le monde-. Ce Cru est la partie la plus importante du territoire autrefois connu sous le nom de Marcesasco et déjà documentée en 1194, alors qu'elle appartenait à l'abbaye bénédictine de San Martino à La Morra. À travers un engagement constant, cette Propriété dédie une attention toute particulière à la recherche de produits de GRANDE QUALITÉ ! Vinification-Élevage : Traditionnelle. Vieillessement 12 mois en cuve béton, 24 mois en grande foudre de bois Français, suivi d'un vieillissement en bouteille d'environ 6 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 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 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

Nº. Sans Frais : 1-877-683-5618

info@vitiscanada.com

www.vitisagencedevins.com