barollo

Italie

Vénétie

Produit	*Chardonnay Barrique DOC*
Producteur	*Barollo*
Désignation réglementée	*DOC - Dénomination d'Origine Contrôlée* *DOP - Dénomination d'Origine Protégée*
Cépage	*100% Chardonnay*
Vinification	*6 heures de macération à 8°C. Décantation statique à froid. Fermentation en barriques.* *10 mois de vieillissement en barriques.* *6 mois de vieillissement en bouteille.*

Notes de dégustation

- *Robe très claire, jaune paille avec des reflets dorée.*
- *Le nez est intense. Les arômes de fruits jaunes mûrs, le miel et la vanille persistent .*
- *En bouche, le goût est riche, pulpeux, persistant, équilibré, avec une belle acidité. Le bois est parfaitement associé au fruit, et lui donne une grande élégance gustative-olfactive.*

Accords

Il accompagnera à merveille une crêpe au homard, des dumpling de porc ou de poulet.

Code	*128 05 201*
Format	*750 ml*
Prix	*26,00$*

Distinctions Internationales

2022 tre bicchieri GAMBERO ROSSO

Teneur en sucre *2,8 g/L* **Taux d'alcool** *13,5%* **Statut** *SL*

7040, rue St-Dominique, Montréal, Québec, Canada H2S 3B7

514.722.4363 info@italvine.com www.italvine.com

ITALVINE
VINS ET SPIRITUEUX