OCHETTI 2021

Langhe Nebbiolo DOC

Spécialité en approvisionnement continu

Sans traditions familiales derrière lui, Renato Ratti a débuté dans le monde du vin avec une ouverture d'esprit et une liberté de mouvement.

Région : Piémont

Cépage : 100% Nebbiolo

Vinification : Fermentation à température contrôlée et macération pour 7 à 10 jours. La fermentation malolactique se fait en tonneau de chêne et le vieillissement en barrique de chêne durant 1 an.

Dégustation : Vin d'un rouge rubis. Ce vin reflète bien cette autonomie avec ses notes de confiserie, d'abricot, de cerise et de fleurs séchées. Frais, souple, il détonne de certains nebbiolos plus rustiques.

Accords : Vin idéal avec les viandes rouges grillées, le gibier et les fromages à pâte ferme affinés.

Service : Entre 16° et 18°C. Potentiel de vieillissement de 6 à 10 ans.

Code : 13337083
Prix : 28,50$
Prix licencié : 24,79$
UVC : 12

Montalvin Inc. 400 Laurier O., Suite 300, Montréal, Qc. H2V 2K7 - Tél : (514) 274-5
montalvin@montalvin.com / www.Montalvin.com