



COLOMBÈ 2022

Langhe Dolcetto DOC

Spécialité par lots



RENATO RATTI

Région : Piémont

Cépage : 100% Dolcetto

Vinification : Fermentation à température contrôlée de 28°C et macération pendant 5 jours. La fermentation malolactique se fait en cuves d'inox.

Dégustation : Couleur rouge rubis avec une abondance de reflets violets. Bouquet intense aux traces de notes de cerise et de prune mûre. Équilibré, frais, tannique à juste titre, parfumé et luxuriant, laissant un arrière-goût agréablement amer.

Accords : Vin idéal avec les plats typiques italiens, les charcuteries et les fromages.

Service : Entre 16° et 18°C. Potentiel de vieillissement de 3 à 4 ans.

Taux d'alcool : 12.5% Alc./Vol.

Code SAQ : 15302301

Prix : 24,95\$

Prix licencié : 21,70\$

UVC : 12

