



Villadoria  
SERRALUNGA D'ALBA

## Lirio Barolo DOCG 2021

Produit en approvisionnement continu

*Le projet Barolo Lirio est né en réponse à un consommateur de plus en plus attentif non seulement à la qualité du produit mais aussi à l'ensemble du processus de production. Le style de vinification est traditionnel mais le résultat est un Barolo moderne avec une approche plus simple qui le rend facile à boire en combinaison avec tout type de cuisine.*

**Région :** Piémont

**Cépage :** 100% Nebbiolo

**Vinification :** Les raisins Nebbiolo destinés au Barolo sont récoltés en dernier à la main, puis égrappés et foulés délicatement. La fermentation alcoolique a lieu dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée. Le temps de macération varie de 15 à 20 jours selon le millésime.

**Dégustation :** Barolo de style moderne, de couleur rouge grenat aux reflets rubis. Au nez il est intense avec des nuances de rose, de violette et de sous-bois surexposées, des arômes de cerises à l'alcool, de réglisse, de truffe et de tabac. C'est un vin élégant, équilibré, au palais complexe, au corps considérable et à la bonne acidité. Vin noble par excellence, il continue à évoluer pendant au moins 20 ans après la récolte.

**Accords :** Excellent avec des viandes rouges rôties, des plats de viande braisé et de gibiers. Les fromages à pâtes semi-fermes affinés.

**Service :** Entre 18°C et 20°C. il est conseillé d'ouvrir une heure avant de servir

**Code :** 14974789

**Prix :** 35,75\$

**Licencié :** 31,09\$

**UVC :** 12

