

RIVETTO Barolo Briccolina 2018

249,00\$

* Prix de détail suggéré



RIVETTO

Biodynamique

	Code produit	14835797
	Agent	Agence Trinque
	Conditionnement	3x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
	Région	Piémont
	Appellation	Barolo
	Qualité	Ne s'applique pas
	Cépage(s)	Nebbiolo 100 %
	Pourcentage d'alcool	14%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Aux confins de l'appellation Barolo, vous rencontrerez le domaine Rivetto, 23 hectares captivants de vignes plantées, de vergers et de jardins. Il reste engagé dans l'agriculture biodynamique et est actuellement le premier producteur certifié Demeter dans les zones de Barolo et Barbaresco. Enrico Rivetto est extrêmement investi dans la polyculture comme méthode pour stabiliser et enrichir naturellement le vignoble.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge grenat assez clair. Nez terreux de petits fruits rouges sauvages, de sous-bois, de champignons sauvages, de réglisse, de clou de girofle, de poivre noir, de cacao et de cèdre. Des acides frappants qui s'intègrent lentement et une texture riche en finesse soutenue par les baies sauvages et les épices dans la longue finale.

NOTES SUR LE PRODUIT

Briccolina a été le vignoble pionnier de notre approche biodynamique et est aujourd'hui le seul cru Barolo à bénéficier de la certification Demeter. Il s'agit d'un vignoble entièrement travaillé à la main.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vignes à 340 mètres d'altitude, exposition Ouest et Sud-Ouest. Terroir fortement argileux et calcaire, avec présence abondante de marne à 2 mètres de profondeur. Sol à réaction subalcaline. Vieillessement 36 mois en fûts de chêne puis 16 mois en bouteille.



- 94 Points -
Wine Enthusiast

- 92 Points -
James Suckling

- 92 Points -
Wine Advocate