



Vite Talin, 2014

Azienda Agricola Sandrone Luciano
ITALIE, PIÉMONT, BAROLO

« Vite » est le mot italien pour la vigne et « Talin » pour célébrer l'ancien propriétaire du vignoble,

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	100% Nebbiolo
VINIFICATION	Égrappage complet. Macération pré-fermentaire en conditions anaérobies. Fermentation en fût de bois debout de 50 hl à l'aide des levures indigènes. Puis 20 à 35 jours de macération totale, selon les spécificités du millésime. Premier soutirage en cuve en inox puis deuxième en barriques de chêne français de 500 l pour une fermentation malolactique.
ÉLEVAGE	Deux ans en barriques de chêne français dont 50% neufs, suivis d'un an en grands fûts avant d'être conservé en bouteille pendant 3 ans supplémentaires.

CODE SAQ
14799343

TYPE
Vin rouge

FORMAT
1 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
527.00 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Le projet Sibi et Paucis représente un bibliothèque vinicole, où les meilleures cuvées du domaine sont gardées entre 6 et 10 ans dans des conditions parfaites, représentant le passage des jours et l'art de l'attente. Luciano Sandrone a créé le domaine en 1978 qui est situé au cœur du village de Barolo. Il acquiert moins d'un hectare de vigne dans le très célèbre Cannubi Boschis. Il avait au préalable appris le travail de la vigne et de l'élevage dans un domaine très traditionnel, Giacomo Borgogno. L'année 1978 est exceptionnelle pour le Piémont et permet au domaine de démarrer avec une grande qualité. Dans le vignoble, tout est mis en œuvre pour apporter tout le soin à chaque pied de vigne tout au long de l'année. Il n'y a aucune utilisation de produits chimiques. Le domaine ne revendique pas de label biologique. Le style se veut traditionnel dans l'élaboration des vins, avec la modernité des installations permettant de mieux respecter la vendange et tout le travail en amont dans les vignes.