

TENUTA ARBËTA™

BAROLO D.O.C.G. PERMISSI

Cépages: 100% Nebbiolo.

Âge moyen des vignes: 25 ans.

Sol: argileux.

Vendanges: Octobre.

Vinification: les raisins sont vendangés à la main et soigneusement sélectionnés ; ils sont ensuite soumis à une fermentation rouge traditionnelle avec une macération de 15 jours au cours de laquelle la température maximale atteinte est de 30°C. Le vin est après élevé en fûts de chêne de 35Hl.

Alcool: 14.5% by vol.

Sucres résiduels: 2 grammes par litre.

Couleur: rouge grenat avec quelques nuances rubis.

Nez: riche et complexe, le bouquet offre des fruits rouges mûrs comme la cerise et la prune, des notes florales de violette et de rose, ainsi qu'un complément épicé de vanille, de poivre noir et de réglisse.

Bouche: ce vin a beaucoup de corps et de structure, avec une grande persistance. Des tanins ronds se mêlent à des notes de fruits rouges, de vanille et de poivre noir.

Accompagnements: truffe blanche, viandes braisées, ragoûts et fromages affinés: des plats typiques piémontais. Il est également parfait comme vin de méditation.

Température de service: 18-20 °C / 64-68 °F.

