

TENUTA ARBËTA™

BAROLO D.O.C.G. PERMISSI

Cépages: 100% Nebbiolo.

Âge moyen des vignes: 25 ans.

Sol: argille calcaire.

Vendanges: seconde quinzaine du mois d'Octobre.

Vinification: macération et fermentation durant environ 14 jours à une température maximale de 28 °C avec délestages quotidiens. S'ensuit un long affinage en barriques de chêne français durant 24 mois au minimum.

Alcool: 14.5% by vol.

Sucres résiduels: 2 grammes par litre.

Couleur: rouge grenat avec des reflets rubis.

Nez: intéressant et complexe. Notes florales (rose et violette) et fruitées (cerise et fruits rouges). Le tout est enrichi de notes aromatiques de réglisse, de vanille et d'une touche légèrement épicée de poivre noir.

Bouche: consistant et persistant, en bouche ce vin se montre dense et complexe. Les arômes et les notes fruitées, vanillées et poivrées se confirment au palais. Les tannins sont souples et sollicitent tout le palais, conférant à ce vin une grande complexité et une belle persistance gustative.

Accompagnements: idéal avec des plats typiques de la région du Piémont, tels que les mets à la truffe blanche d'Alba, les viandes braisées ou les fromages affinés, ce vin peut aussi être apprécié comme vin de méditation. Il est conseillé d'ouvrir la bouteille ou de décanter le vin au moins une heure avant de le servir.

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

