



Producteur : Carlin de Paolo

Couleur : Rouge

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 64.99 \$

Appellation : Barolo

Type de produit : Vins

Pays : Italie

Région viticole : Piémont

Encépagement : Nebbiolo (100%)

Vinification : en cuves inox à une température de 28 à 30 °C, avec une macération de 10 jours

Élevage : en fûts de chêne français de 30 à 50 hectolitres pendant au moins 3 ans, suivi d'un affinage en bouteille d'au moins 2 ans.

Aspect visuel : rouge grenat avec des nuances rouge brique.

Aspect gustatif : chaleureuse et pleine de saveurs, dominée par des notes de violette et de roses fanées. Sec et souple, avec une finale longue et épicee

Aspect olfactif : intense et complexe, dévoilant des arômes de cerise, de menthe, de violette et de confiture de fruits chaudes.

Le domaine :

Franco, Giusy, Giancarlo, Davide, Lorenzo, Paolo, Cinzia, Ornella, Mario, Francesca, Carlotta, Simone, Chiara, Serena

Nous sommes une exploitation viticole familiale, aujourd'hui entre les mains de la quatrième génération. Depuis toujours, nous produisons et commercialisons exclusivement nos propres vins.

Notre grand-père Carlin, fils de notre arrière-grand-père Paolo, était un travailleur infatigable, courbé par les années de labeur dans les vignes. Et pourtant, il gardait toujours le sourire, le poing levé en signe de détermination, avançant sans jamais s'arrêter.

Le travail de la terre, l'amour de la famille, une vie faite de sacrifices, ses pantalons rapiécés, et un cœur grand ouvert.

Le meilleur ingrédient d'un vin, c'est l'honnêteté de celui qui le produit.