



Producteur : Carlin de Paolo

SAQ (CCNP) : 15463219

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 45.25 \$

Appellation : Barbaresco

Type de produit : Vins

Pays : Italie

Région viticole : Piémont

Géologie du sol : Argile blanche sableuse d'origine marine

Encépagement : Nebbiolo (100%)

Âge moyen des vignes : 40 ans

Vinification : En cuve inox à une température ne dépassant jamais 30 °C, pour une macération de 25 à 30 jours.

Élevage : En fûts de chêne français de 50 hectolitres pendant au moins 22 mois, puis en bouteille jusqu'à atteindre un minimum de trois ans après la récolte.

Aspect visuel : Rouge grenat avec des nuances rouge orangé.

Aspect gustatif : Arômes vifs de fruits rouges avec une touche épicée

Le domaine :

Nous sommes une cave familiale qui en est déjà à sa quatrième génération et nous avons toujours et exclusivement produit et vendu des vins.

Notre grand-père Carlin, fils de notre arrière-grand-père Paolo, était un travailleur infatigable, courbé par les durs travaux effectués dans les vignobles pendant de nombreuses années. Cependant, il était toujours joyeux, le poing serré en signe de détermination et avançant toujours à grands pas. Le travail de la terre, l'amour de la famille, une vie pleine de sacrifices, un pantalon rapiécé et un cœur ouvert.