

Marziano Abbona Barolo Pressenda 2016



Unités : 6 bouteilles par caisse
 Format : 750ml
 Statut : En commande

Pays	Italie
Producteur	Marziano Abbona
Appellation	DOCG Barolo
Région	Piémont
Couleur	Rouge
Intensité	N/D
Temps de Garde	10 à 15 ans
Encépagement	Nebbiolo
Sucre Résiduel	< 1 g/L
Viticulture	Biologique
Vinification	Égrappage-pressurage; macération pelliculaire pendant 24 heures à 15°-18°C; fermentation alcoolique spontanée avec levures indigènes; durée de 20 jours avec des remontages quotidiens ; à la fin de cette période, macération à chapeau immergé à 22°C pendant 40 jours. Soutirage à sec, décuve et transfert en fûts.
Élevage	En fûts de 500 litres pour les 9 premiers mois, puis transféré en fûts de chêne de 50 hectolitres pour les 29 mois suivants. Assemblage et mise en bouteille en février 2020. Ensuite, repos en bouteille à une température constante de 14°C pendant neuf mois avant la commercialisation.
Âge moyen des vignes	46 ans
Code SAQ	15259955

Ce qui le rend unique