



TRIALTO

Vins de terroir, d'époque et d'humanité

AZELIA

Dolcetto Bricco dell'Oriolo 2020

30,02\$*

* Prix de détail suggéré



| | | |
|--|--------------------------|--|
| | Code produit | 743188 |
| | Conditionnement | 12x750ml |
| | Type d'approvisionnement | Open |
| | Statut | Non disponible |
| | Type de produit | Vin tranquille |
| | Pays | Italie |
| | Désignation réglementée | Denominazione di origine controllata (DOC) |
| | Région | Piémont |
| | Cépage(s) | Dolcetto |
| | Couleur | Rouge |
| | Sucre | Sec |
| | Fermeture | Liège |

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le domaine Azelia est encore un secret que partagent les passionnés de Barolos. Bien que le domaine ne soit pas très médiatisé, le propriétaire, Luigi Scavino, partage la propriété de la célèbre colline de Fiasco avec Scavino, en plus des terres de San Rocco, à Serralunga.

NOTES DE DÉGUSTATION

A Dolcetto produced from the Bricco dell'Oriolo single-vineyard, with a full south exposure and from one of the region's best areas for this variety: Montelupo Albese. Intense color, red fruit, blackberry, blueberry, rose, sweet spices, deep fruity and floral flavors which persist for long. Aromatic and mineral. Aged exclusively in steel to exalt its attractive freshness.

Extremely intense. An explosion of flowers and fruits.



- 90 Points -
Vinous

RYAN EVERITT
(780) 497-2960
Alberta Sales Manager

MELANIE ELDRIDGE
(204) 794-7277
Manager, Manitoba and
Saskatchewan

JENNIFER CHAPUT
(780) 720-2121
Sales representative -
Edmonton

COLINA MARSHALL
(403) 837-4543
Développement des marchés
- Sud de l'Alberta

JAMES KENT
(403) 671-7926
Représentant des ventes –
Calgary