



Barbera d'Alba DOC Pozzo dell'Annunziata 2015

Roberto Voerzio

Type	Vin rouge
Origine	Italie, Piemonte
Producteur	Roberto Voerzio Piemonte
Classification	DOC
Expansion	12 mois en tonnaux (30% neuf - 70% occasion) 8 mois en cuve acier et en fûts bois de 25 hl
Contenu	1.5 Lt
Millésime	2015
Phase de dégustation	jusqu'à 15 ans
Température de service	18 - 20°C
Teneur en alcool	15.5 %
Cépages	Barbera
Numéro d'article	10810715

Commentaires

Récolte de 800 gr. à 1 kg par vigne. Production d'environ 12`000 bouteilles.

Recommandation culinaire

Avec risotto, polenta aux champignons, viandes rôties, fromages moyennement affinés.

Notes de dégustation

Pourpre très intense aux reflets rubis. Enivrant et richement parfumé de baies sauvages et de bois fins, accompagné de notes de vanille, de réglisse et de cacao avec

une pointe de poivre. Bouche très complexe et puissante, intense, petits fruits rouges et noirs, arômes fins de torréfaction, beaucoup de douceur, tanins présents et juteux, apparaît élégant et sensuel malgré sa concentration. Finale de très longue durée.