



Barbera d'Alba DOC Pozzo dell'Annunziata 2016

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	2016
Phase de dégustation	jusqu'à 14 ans
Température de service	18 - 20°C
Teneur en alcool	15 %
Cépages	Barbera
Numéro d'article	10810716

Commentaires

Un maximum de 800 grammes à -1 kg sont récoltés par vigne. Zone de production environ 12 000.

Recommandation culinaire

Avec risotto, polenta aux champignons, viande rôtie, fromages moyennement affinés.

Notes de dégustation

Rouge pourpre très intense aux reflets rubis. Nez enivrant et richement parfumé de baies sauvages, de bois fin, accompagné de notes de vanille, de réglisse et de cacao avec une pointe de poivre. En bouche très complexe et puissante, intense, petits fruits rouges et noirs, arômes fins de torrification, beaucoup de tanins fondants,

présents et juteux, apparaît élégant et sensuel malgré sa concentration. Finale de très longue durée.