



## Barolo DOCG Fossati 2016

Roberto Voerzio

<b>Type</b>	Vin rouge
<b>Origine</b>	Italie, Piemonte
<b>Producteur</b>	Roberto Voerzio Piemonte
<b>Classification</b>	DOCG
<b>Expansion</b>	24 mois en tonnaux (30% neufs - 70% d'occasion) 8 mois en cuves acier et encore 8 mois en bouteille
<b>Contenu</b>	75 cl
<b>Millésime</b>	2016
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 19 ans
<b>Température de service</b>	18 - 20°C
<b>Teneur en alcool</b>	14.5 %
<b>Cépages</b>	Nebbiolo
<b>Numéro d'article</b>	10819716

### Commentaires

Ses vignobles de près de 10 hectares se trouvent dans les environs de La Morra, dans les vignobles individuels les plus importants et de la plus haute qualité. Les vignes sont cultivées en harmonie avec la nature.

### Recommandation culinaire

Gibiers, truffes, viandes rôties, fromages moyennement affinés.

### Notes de dégustation

Au départ cerises et prunes, arômes fins de torrification, violettes et roses. Bouche densément tissée, épices diverses, sel, épices provençales, belle minéralité. Vin très fort avec une belle finale !