



Barolo DOCG Fossati 2018

Roberto Voerzio

Type	Vin rouge
Origine	Italie, Piemonte
Producteur	Roberto Voerzio Piemonte
Classification	DOCG
Expansion	24 mois en tonnaux (30% neufs - 70% d'occasion) 8 mois en cuves acier et encore 8 mois en bouteille
Contenu	75 cl
Millésime	2018
Phase de dégustation	jusqu'à 18 ans
Température de service	18 - 20°C
Teneur en alcool	14.5 %
Cépages	Nebbiolo
Numéro d'article	10819718

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 !