



Barolo DOCG La Serra 2016

Roberto Voerzio

Type	Vin rouge
Origine	Italien, 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	2016
Phase de dégustation	jusqu'à 19 ans
Température de service	18 - 20°C
Teneur en alcool	14.5 %
Cépages	Nebbiolo 100 %
Numéro d'article	10817716

Commentaires

Ses vignobles de près de 10 hectares sont situés dans la région de La Morra, dans des emplacements individuels de la plus haute qualité et les plus importants. L'entretien de la vigne est réalisé en harmonie avec la nature.

Recommandation culinaire

Gibiers, truffes, viandes rôties, fromages moyennement affinés.

Notes de dégustation

Au début, on retrouve des cerises et des prunes, de fins arômes torréfiés, de violettes et de roses. En bouche un tissage très dense, des épices diverses, du sel, des épices provençales, faisant preuve d'une belle minarité. Vin très fort avec une finale magnifique !