Barolo DOCG Riserva Vecchie Viti Capalot 1995

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	1.5 Lt
Millésime	1995
Phase de dégustation	jusqu'à 33 ans
Température de service	18 - 20°C
Teneur en alcool	13.5 %
Cépages	Nebbiolo 100 %
Numéro d'article	10880795

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 torréfaction, violettes et roses. Bouche densement tissée, épices diverses, sel, épices provençales, belle minéralité. Vin très fort avec une belle finale !