



## Barbera d'Alba DOC Il Cerreto 2022

Roberto Voerzio

<b>Tipo</b>	Vino rosso
<b>Origine</b>	Italia, Piemonte
<b>Produttore</b>	Roberto Voerzio Piemonte
<b>Classificazione</b>	DOC
<b>Maturazione</b>	12 mesi in tonnaux (30% nuovi - 70% usati) 8 mesi in vasche di acciaio e in botti di legno da 25 hl
<b>Contenuto</b>	75 cl
<b>Annata</b>	2022
<b>Conservazione</b>	fino a 9 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	18 - 20°C
<b>Contenuto alcolico</b>	14 %
<b>Vitigni</b>	Barbera
<b>Articolo n.</b>	10803722

### Annotazioni

Si raccolgono al massimo da 800 grammi a -1 kg per vite. Superficie produttiva circa 12.000.

### Abbinamenti

Con risotti, polenta con funghi, carni arrosto, formaggi di media stagionatura.

### Note di degustazione

Rosso porpora molto intenso con riflessi rubino. Al naso inebriante e riccamente profumato di frutti di bosco, legni pregiati, accompagnati da note di vaniglia, liquirizia e cacao con un pizzico di pepe. Molto complesso e potente al palato, frutti di bosco intensi, rossi e scuri, aromi tostati fini, tanti tannini fondenti, presenti e succosi, appare elegante e sensuale nonostante la sua concentrazione. Finale molto duraturo.