



Barbera d'Alba DOC Pozzo dell'Annunziat 2016

Roberto Voerzio

Tipo	Vino rosso
Origine	Italian, Piemonte
Produttore	Roberto Voerzio Piemonte
Classificazione	DOC
Maturazione	12 mesi in tonnaux (30% nuovi - 70% usati) 8 mesi in vasche di acciaio e in botti di legno da 25 hl
Contenuto	1.5 Lt
Annata	2016
Conservazione	fino a 14 anni
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Contenuto alcolico	15.5 %
Vitigni	Barbera 100 %
Articolo n.	10810716

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.