



Barbera d'Alba DOC Pozzo dell'Annunziata 2015

Roberto Voerzio

Tipo	Vino rosso
Origine	Italia, 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	2015
Conservazione	fino a 15 anni
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Contenuto alcolico	15.5 %
Vitigni	Barbera
Articolo n.	10810715

Annotazioni

Si raccolgono al massimo 800 gr. a - 1 kg per vite. Produzione piana circa 12'000.

Abbinamenti

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

Note di degustazione

Cremisi molto intenso con riflessi rubino. Inebriante e riccamente profumato di frutti di bosco e legni pregiati, accompagnato da note di vaniglia, liquirizia e cacao con un pizzico di pepe. Molto complesso e potente al palato, frutti intensi, rossi e scuri, aromi tostati fini, molta morbidezza, tannini presenti e succosi, appare elegante e sensuale nonostante la sua concentrazione. Finale molto duraturo.