Barolo DOCG Cerequio 2018

Roberto Voerzio

Tipo	Vino rosso
Origine	Italien, Piemonte
Produttore	Roberto Voerzio Piemonte
Classificazione	DOCG
Maturazione	24 mesi in tonnaux (30% nuovi - 70% usati) 8 mesi in vasche d'acciaio e altri 8 mesi in bottiglia
Contenuto	75 cl
Annata	2018
Conservazione	fino a 17 anni
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Contenuto alcolico	14.5 %
Vitigni	Nebbiolo 100 %
Articolo n.	10816718

Annotazioni

I suoi vigneti, di poco meno di 10 ettari, sono situati intorno a La Morra, nei siti più importanti e di alta qualità. I vigneti sono coltivati in armonia con la natura.

Abbinamenti

Selvaggina, tartufi, carni arrosto, formaggi di media stagionatura.

Note di degustazione

All'inizio ciliegie e prugne, fini aromi tostati, viole e rose. Densa trama in bocca, spezie varie, sale, spezie provenzali, bella mineralità. Vino molto forte con un bellissimo finale!

DM Vini, Hasliring 11, CH-6032 Emmen, T: +41 41 260 27 94
dmvini@dmvini.ch, www.dmvini.ch