



Barolo DOCG Cerequio 2019

Roberto Voerzio

Tipo	Vino rosso
Origine	Italia, 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	2019
Conservazione	fino a 19 anni
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Contenuto alcolico	14,5 %
Vitigni	Nebbiolo
Articolo n.	10816719

Annotazioni

I suoi quasi 10 ettari di vigneti si trovano nel territorio di La Morra, nelle singole località di massima qualità e importanza. La cura del vigneto viene effettuata in armonia con la natura.

Abbinamenti

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

Note di degustazione

All'inizio ci sono ciliegie e prugne, fini aromi tostati, viole e rose. In bocca molto fitto, spezie varie, sale, spezie provenzali, mostrando una bella mineralità. Vino molto forte con un finale meraviglioso!