



## Barolo DOCG Fossati 2016

Roberto Voerzio

<b>Tipo</b>	Vino rosso
<b>Origine</b>	Italia, Piemonte
<b>Produttore</b>	Roberto Voerzio Piemonte
<b>Classificazione</b>	DOCG
<b>Maturazione</b>	24 mesi in tonnaux (30% nuovi - 70% usati) 8 mesi in vasche d'acciaio e altri 8 mesi in bottiglia
<b>Contenuto</b>	75 cl
<b>Annata</b>	2016
<b>Conservazione</b>	fino a 19 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	18 - 20°C
<b>Contenuto alcolico</b>	14,5 %
<b>Vitigni</b>	Nebbiolo
<b>Articolo n.</b>	10819716

### 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!