



Barolo DOCG Rocche dell'Annunziata 2018

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 | 2018 |
| Conservazione | fino a 18 anni |
| Temperatura di servizio | 18 - 20°C |
| Contenuto alcolico | 14 % |
| Vitigni | Nebbiolo |
| Articolo n. | 10818718 |

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!