



Nebbiolo Langhe DOC Disanfrancesco 2021

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	75 cl
Annata	2021
Conservazione	fino a 13 anni
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Contenuto alcolico	14 %
Vitigni	Nebbiolo
Articolo n.	10802721

Annotazioni

Anche il "semplice" Nebbiolo viene prodotto secondo la massima di Roberto Voerzio di esercitare la minima influenza possibile sul vino per esprimere appieno il proprio carattere. Si raccoglie al massimo 1 - 1,5 kg per vite. Produzione superficiale da 10.000 a 12.000 circa.

Abbinamenti

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

Note di degustazione

Al naso dominano aromi di frutti di bosco, tra cui note di legno e torrone; L'approccio è equilibrato, armonico, l'acidità e i tannini sono ben bilanciati, chiudendo con aromi di amarene. Morbido e pieno allo stesso tempo.