



## Barbera d'Alba DOC Il Cerreto 2022

Roberto Voerzio

<b>Typ</b>	Rotwein
<b>Herkunft</b>	Italien, Piemonte
<b>Produzent</b>	Roberto Voerzio Piemonte
<b>Klassifizierung</b>	DOC
<b>Ausbau</b>	12 Monate in tonnaux (30% neue - 70% gebraucht) 8 Monate im Stahltank und in 25 hl Holzfass
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2022
<b>Genussphase</b>	bis 9 Jahre
<b>Ausschanktemperatur</b>	18 - 20°C
<b>Alkoholgehalt</b>	14 %
<b>Traubensorten</b>	Barbera
<b>Artikel-Nr</b>	10803722

### Bemerkungen

Pro Reben werden max 800 gr. bis - 1 kg geerntet. Flächenproduktion ca. 12`000.

### Passt zu

Zu Risotto, Polenta mit Pilz, gebratenem Fleisch, mittelalten Käsesorten.

### Degustationsnotizen

Sehr intensives Purpurrot mit rubinrotem Schimmer. In der Nase betörend und reich duftend nach Waldbeeren, edlem Holz, untermalt von Vanille-, Lakritze- und Kakaonoten mit einem Hauch Pfeffer. Im Gaumen sehr komplex und wuchtig, intensive, rote und dunkle Beeren, feine Röstaromen, viel Schmelz, präsen- und saftige Tannine, wirkt trotz seiner Konzentration elegant und sinnlich. Sehr lange anhaltender Abgang.