



## Barbera d'Alba DOC Pozzo dell'Annunziata 2015

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>              | 1.5 Lt  |
| <b>Jahrgang</b>            | 2015  |
| <b>Genussphase</b>         | bis 15 Jahre  |
| <b>Ausschanktemperatur</b> | 18 - 20°C   |
| <b>Alkoholgehalt</b>       | 15.5 %  |
| <b>Traubensorten</b>       | Barbera   |
| <b>Artikel-Nr</b>          | 10810715  |

### 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, präsenste und saftige Tannine, wirkt trotz seiner Konzentration elegant und sinnlich. Sehr lange anhaltender Abgang.