



Codice Articolo

&32502

VOERZIO BAROLO LA SERRA 2017 14,5° 75 CL

Unità di vendita al Cliente

Tipo imballo

Bottiglia

Contenuto imballo

75cl

Codice EAN

No

Peso lordo imballo (kg)

1,6

Caratteristiche

Denominazione:

Tipologia:

Regione:

Paese:

Vitigno:

Uvaggio:

Dosaggio:

Sosta sui lieviti:

Altre note

Grado alcolico: 14,5

Il Barolo La Serra di Roberto Voerzio nasce in vigneti situati nel comune di La Morra.

Prodotto esclusivamente con uve Nebbiolo, raccolte tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre, è il risultato di una fermentazione che si svolge in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Successivamente il vino affina per 24 mesi in barrique e botte grande, per 8 mesi in acciaio e per ulteriori 8 mesi in bottiglia.

Si caratterizza per un colore granato scuro. Al naso si apre con intensi sentori fruttati di more e mirtili, arricchiti da piacevoli note speziate di liquirizia, cacao e cioccolato. Al palato risulta morbido e piacevolmente equilibrato, con una lunga persistenza.