



Codice Articolo

&32516

VOERZIO BAROLO CEREQUIO 14,5° 75

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

Cerequio è una menzione di assoluto prestigio, come d'abitudine in casa Voerzio. Questo Cru esprime uno stile fatto di struttura e austerità, soprattutto delle vigne affacciate verso Case Nere e Fossati. Il Barolo Cerequio di Roberto Voerzio viene vinificato in vasche di acciaio, con il solo utilizzo dei lieviti indigeni. Poi l'affinamento e la maturazione in barrique usate e botti da 20hl per 24 mesi. Segue un riposo in bottiglia di circa 16 mesi.