



## ROBERTO VOERZIO

### Barolo Rocche dell'Annunziata Torriglione 2018

**451,75\$**

\* Prix de détail suggéré

*Roberto Voerzio*  
Azienda Agricola

|  |                          |                                                         |
|--|--------------------------|---------------------------------------------------------|
|  | Code produit             | 15102974                                                |
|  | Agent                    | Noble Sélection                                         |
|  | Prix licencié            | 393.02\$                                                |
|  | Conditionnement          | 6x750ml                                                 |
|  | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot                                  |
|  | Statut                   | Succ. Seul.                                             |
|  | Type de produit          | Vin tranquille                                          |
|  | Pays                     | Italie                                                  |
|  | Désignation réglementée  | Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG) |
|  | Région                   | Piémont                                                 |
|  | Appellation              | Barolo                                                  |
|  | Cépage(s)                | Nebbiolo 100 %                                          |
|  | Couleur                  | Rouge                                                   |
|  | Sucre                    | Sec                                                     |
|  | Fermeture                | Liège                                                   |

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

La cave a été créée en 1986 à La Morra, une ville au cœur des Langhe réputée pour la qualité de ses vignobles.

De deux hectares au début, le domaine s'est agrandi au fil des ans en acquérant parmi les plus prestigieux crus historiques pour la production de Barolo; La Serra, Brunate, Cerequio, Sarmassa, Rocche dell'Annunziata et Fossati, ainsi que d'excellentes parcelles de Dolcetto, de Barbera, de Nebbiolo et de Merlot.

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Le vieillissement dure 15 mois en barriques (30% neuves - 70% usagées), 5 mois en acier et 18 mois en en bouteille



**SYLVAIN GUILBAULT**  
(450) 275-1346  
Gestionnaire des ventes

**LÉA FIGOLI**  
(450) 822-1363  
Montréal Est & Lanaudière

**KARL DYKHUIS**  
(514) 346-2801  
Ouest-de-l'Île, Laval,  
Sud-Laurentides & Outaouais

**JEREMY ROUSSIN**  
(819) 212-4520  
Monterégie, Estrie & Centre  
du Québec

**ANDRÉA MATHURIN**  
(581) 996-1514  
Est du Québec

**FRANÇOIS LAROUCHE**  
(438) 833-4816  
Centre du Québec

**ARNAUD BÉNIER**  
(514) 549-7689  
Montréal