



ROBERTO VOERZIO

Barolo Fossati 2019

516,00\$

* Prix de détail suggéré

Roberto Voerzio
Azienda Agricola

| | |
|--------------------------|---|
| Code produit | 15281870 |
| Agent | Noble Sélection |
| Prix licencié | 448.92\$ |
| Conditionnement | 6x750ml |
| Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot |
| Statut | Disponible |
| Type de produit | Vin tranquille |
| Pays | Italie |
| Désignation réglementée | Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG) |
| Région | Piémont |
| Appellation | Barolo |
| Cépage(s) | Nebbiolo 100 % |
| Pourcentage d'alcool | 14% |
| Couleur | Rouge |
| Sucre | Sec |
| Taux de sucre | 1,06 |
| Fermeture | Liège |
| Type de vieillissement | Chêne français et Cuves Inox |
| Durée de vieillissement | 32 mois |
| Acidité totale | 6.22 g/l |
| PH | 3.50 |



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 DE DÉGUSTATION

"Si frais et parfumé. Des arômes floraux telles que des roses et des fraises séchées. Un vin corsé avec des tanins fermes et crémeux. Une finale juteuse. À déguster dès maintenant, mais aussi parfait un vieillissement en cave." - James Suckling

NOTES SUR LE PRODUIT

La fermentation alcoolique dure 10 à 30 jours et s'effectue spontanément sans levures. Ensuite suit la fermentation malolactique en cuve inox, tous les vins, sont soutirés dans des barriques de bois pour la période de vieillissement. Le teneur en sulfites est inférieure à 50% de la quantité autorisée par la loi. C'est la seule substance ajoutée présente dans la production.

SYLVAIN GUILBAULT
(514) 275-8346
Gestionnaire des ventes

LEA FICOLDI
(514) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

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

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal



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