



ROBERTO VOERZIO

Langhe Nebbiolo Disanfrancesco 2021

54,75\$

* Prix de détail suggéré

	Code produit	13745010
📁	Agent	Noble Sélection
💰	Prix licencié	47.63\$
🍷	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
📅	Statut	Disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇮🇹	Pays	Italie
🕒	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
📍	Région	Piémont
📁	Appellation	Langhe
🍇	Cépage(s)	Nebbiolo 100 %
%	Pourcentage d'alcool	14%
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
📏	Taux de sucre	1.4
🔑	Fermeture	Liège
📅	Type de vieillissement	Chêne français
🕒	Durée de vieillissement	20 mois

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

Cette cuvée rend hommage au cépage roi du Barolo, le Nebbiolo, sans en être un mais presque! Sur une production de 10 000 à 12 000 bouteilles annuellement, avec des pieds de vigne sur lesquels sont laissés 1 à 1,5Kg de raisin seulement, ce nebbiolo est séduisant et très complexe. À mettre en cave assurément!

NOTES SUR LE PRODUIT

Première vendange : 2001

Densité de plantation : 6000 - 8000 pieds/ha

Rendement par vigne : 1 Kg - 1,5 Kg

Exposition : sud-est

Récolte : fin septembre

Production des années 2000s

SYLVAIN GUILBAULT

(450) 275-1376

Montréal

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

Montréal, 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

Noble Sélection
1370 Boulevard Rosemont
Montréal, QC H2G 1V4
(514) 989-9657



12 mois en tonneaux et barriques neuves à 30%, 70% usagées (25 hl chacune), 8 mois en cuves d'acier inoxydable

ÉLABORATION DU PRODUIT

Une sélection importante a lieu entre les rangs, afin de n'amener à la cave que les meilleurs raisins. Le moût commence à fermenter spontanément dans l'acier, grâce à la présence de levures indigènes. L'affinage final s'effectue d'abord en tonneaux, à 30% neufs, pendant 12 mois, puis se poursuit par un nouvel élevage de 8 mois en acier et en fûts d'une capacité de 25 hectolitres.

Roberto Voerzio
Azienda Agricola



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