



## ROBERTO VOERZIO

54,75\$

\* Prix de détail suggéré

# Langhe Nebbiolo Disanfrancesco 2021

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 ch) 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