



## 2007 Merlot Fontanazza-Pissotta

Langhe DOC, Azienda Agricola Roberto Voerzio

Herausragender Merlot von Roberto Voerzio

### Nota di degustazione:

Rubinrot, granatfarbene Nuancen. Ausdrucksstarkes, facettenreiches Bouquet nach Heidel- und Brombeeren, Mokka, mediterranen Würznoten und Zartbitter-Schokolade. Von viel Eleganz geprägter Auftakt, enorm explosiv und an Intensität gewinnend, nun auch Pflaumen und einige Wildledernoten, süsses Vanille; ausgesprochen reich, dabei aber immer samtig bleibend; im Finale verspricht dieser Merlot ein fantastisches Potenzial; gross!

### Abbinamenti:

Servieren Sie diesen Wein zu Lamm, Brasato, Rindsbäggli, Filet mit Trüffeln sowie Schmorgerichten. Ebenso passend zu Steinpilzgerichten und Linseneintopf.

### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Piemonte
<b>Sottoregione:</b>	Langhe
<b>Produttore:</b>	Roberto Voerzio
<b>Valutazioni:</b>	Parker 95/100, Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	im Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	0801107

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Merlot Fontanazza-Pissotta**

Langhe DOC

Azienda Agricola Roberto Voerzio

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 95/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Merlot
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	im Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.