



Code: 149 52 379
Format: 750ml

info@italvine.com
514-722-4363
www.italvine.com



Rocche dei Manzoni
di Valentino



Produit:
L'Angelica

Producteur:
Rocche Dei Manzoni

Appellation:
Langhe


Italia
Piemonte

Désignation réglementée:
DOC-Dénomination d'Origine Contrôlée
DOP-Dénomination d'Origine Protégée

Cépage:
100% Chardonnay

Vinification:
Fermentation en petites barriques de chêne dans un environnement à température contrôlée. Élevage en petits fûts de chêne et après en cuve de ciment, suivi de la mise en bouteille et de raffinage en bouteille avant la mise sur le marché. Capacité de garde estimée: 15 ans et plus.

Notes de dégustation:

- ▶ Robe jaune dorée.
- ▶ Nez beurré avec des notes boisées, de noisettes grillées, amandes, miel, vanille, pêche et poire.
- ▶ En bouche, il a une texture riche, une acidité modérée, une finale longue et luxuriante.

Suggestions d'accords:

Parfait avec des pâtes, plateau, fromages affinés et à pâte dure, poisson maigre et charcuterie.

Teneur en sucre: n/d **Taux d'alcool:** 13.5%
Statut: IP

ITALVINE
VINS ET SPIRITUEUX