



8

Code: 138 09 431

Format: 750ml

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



Rocche dei Manzoni

di Valentino



Produit:

La Cresta Barbera d'Alba

Producteur:

Rocche Dei Manzoni

Appellation:

Barbera d'Alba



Italia

Piemonte

Désignation réglementée:

DOC-Dénomination d'Origine Contrôlée

DOP-Dénomination d'Origine Protégée

Cépage:

100% Barbera d'Alba

Vinification:

Fermentation pelliculaire 12 à 14 jours à température contrôlée. Élevage en petits fûts de chêne suivi d'un passage en cuves de ciment.

Capacité de garde estimée: 10 à 15 ans

Notes de dégustation:

► Robe d'une belle couleur violette.

► Nez avec des notes florales, de petits fruits rouges, d'épices avec une touche mentholée.

► En bouche, son attaque est franche, les tanins sont présents mais soyeux et il a une belle longueur, des arômes boisés, de vanille, d'épices et de fruits des bois.

Suggestions d'accords:

À servir avec des gnocchis à la bolognaise, osso bucco d'agneau, filet et boeuf Wellington ou des charcuteries et fromages.

Teneur en sucre: n/d **Taux d'alcool:** 14%

Statut: SL

ITALVINE
VINS ET SPIRITUEUX