



Rocche dei Manzoni
di Valentino



Produit:

Barolo Perno Vigna Cappella
di S. Santo Stefano

Producteur:

Rocche Dei Manzoni



Italia

Piemonte

Appellation:

Désignation règlementée:

DOCG-Dénomination d'Origine Contrôlée
Garantie

Cépage:

100% Nebbiolo

Vinification:

Fermentation pelliculaire 21 jours à
température contrôlée. Élevage sur bois
suivi d'un passage en cuves de ciment.
Après la mise en bouteille, raffinage ultérieur
en bouteille avant mise sur le marché.

Notes de dégustation:

- ▶ Robe couleur.
- ▶ Nez offre un bouquet riche, plaisant et intense
avec des arômes de fruits rouges, terreux, de
vanille, café et cuir.
- ▶ En bouche, il est velouté, complet et équilibré.

Suggestions d'accords:

Parfait avec les viandes rouges, les viandes
sauvages et les champignons, particulièrement
les truffes.

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

Statut: IP



Code: 149 52 504

Format: 750ml