



Rocche dei Manzoni
di Valentino



Produit:

Barolo Pianpolvere Soprano
Bussia Riserva

Producteur:

Rocche Dei Manzoni



Italia
Piemonte

Appellation:

Barolo

Désignation règlementée:

DOCG-Dénomination d'Origine Contrôlée
Garantie

Cépage:

100% Nebbiolo

Vinification:

Élevage sur bois suivi d'un passage en cuves de ciment. Après la mise en bouteille, raffinage ultérieur en bouteille pour 7 ans avant mise en marché. Capacité de garde plus de 30 ans.

Notes de dégustation:

► Robe rouge moyen profond.

► Nez offre des arômes intenses et profonds qui ne laissent personne indifférent. Arômes de fruits confiturés et d'épices, avec des notes de cuir, tabac, vanille et champignon.

► En bouche, il est sec, corsé, avec des tannins moyennement fermes et long en bouche. Comme tous les barolos vinifiés par Rodolfo Migliorini, le Bussia est un vin profond et onctueux et élégant avec des tannins très présents.

Suggestions d'accords:

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

Teneur en sucre: n/d **Taux d'alcool:** 14.5%
Statut: IP



8

028144

002164

Code: 138 09 458

Format: 750ml

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

ITALVINE
VINS ET SPIRITUEUX