



Rocche dei Manzoni
di Valentino



Italia
Piemonte



Code: 138 09 466
Format: 750ml

Produit:
Barolo

Producteur:
Rocche Dei Manzoni

Appellation:
Barolo

Désignation réglementée:
DOCG-Dénomination d'Origine Contrôlée
Garantie

Cépage:
100% Nebbiolo

Vinification:
Fermentation pelliculaire pendant 15 jours à température contrôlée. Élevage sur bois 36 mois, suivi d'un passage en cuves de ciment.
Après la mise en bouteille, raffinement ultérieur en bouteille avant mise sur le marché.

Notes de dégustation:
► Robe couleur rouge grenat intense.

► Nez riche et structuré, avec des notes de cerises, prunes, tabac, violettes et de cuir.

► En bouche, harmonieux, persistant, avec une structure tannique robuste et une fraîcheur, il possède une élégante douceur fruitée et une finale longue et bien structurée.

Suggestions d'accords:
Parfait avec les viandes rouges, les viandes sauvages et les champignons, particulièrement

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