



Rocche dei Manzoni

di Valentino



Italia
Piemonte



Code: 145 14 424
Format: 750ml

Produit:
Bricco Manzoni Langhe

Producteur:
Rocche Dei Manzoni

Appellation:

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

Cépage:
80% Nebbiolo, 20% Barbera

Vinification:
Fermentation pelliculaire de 14 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. Capacité de garde estimée: 20 à 30 ans.

Notes de dégustation:
► Robe couleur rouge profond.

► Nez noble avec arômes terreux, de cerise et des effluves de roses séchées, vanille, tabac et cuir.

► En bouche, le spectre de saveurs répète le nez et le complète avec des herbes, du tabac, de la réglisse et des minéraux.

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: SL