



Rocche dei Manzoni

di Valentino



Italia
Piemonte



Code: 138 09 440
Format: 750ml

Produit:
Langhe Nebbiolo

Producteur:
Rocche Dei Manzoni

Appellation:
Langhe

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

Cépage:
100% Nebbiolo

Vinification:
Fermentation pelliculaire de 10 jours à température contrôlée. Élevage en petits barils de chêne suivi d'un passage en cuves de ciment.
Capacité de garde estimée: 10 à 15 ans

Notes de dégustation:
► Robe rouge grenat vif.

► Nez avec des notes de cerises, prunes, violettes et d'épices.

► En bouche, il est séduisant dès la première gorgée, il a une structure harmonieuse, Il est équilibré et long en bouche.

Suggestions d'accords:
Parfait avec un carré d'agneau aux fins herbes, filet mignon sauce aux poivres, magret de canard laqués.

Teneur en sucre: n/d **Taux d'alcool:** 13.5%
Statut: SL

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

ITALVINE
VINS ET SPIRITUEUX