



8

028144

004052

Code: 145 52 344

Format: 750ml

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



Rocche dei Manzoni

di Valentino



Produit:

Quatr Nas

Producteur:

Rocche Dei Manzoni

Appellation:

Langhe



Italia

Piemonte

Désignation réglementée:

DOC-Dénomination d'Origine Contrôlée

DOP-Dénomination d'Origine Protégée

Cépage:

50% Nebbiolo, 17% Cabernet Sauvignon

17% Merlot, 16% Pinot Noir

Vinification:

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 25 ans

Notes de dégustation:

► Robe couleur rouge rubis.

► Nez dégage des arômes terreux, fumés, de cuir avec des notes de fruits noirs, prune mûre, vanille, café et chocolat.

► En bouche, il est délicat et élégant, avec des tannins très persistents.

Suggestions d'accords:

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

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

Statut: IP

ITALVINE
VINS ET SPIRITUEUX