



Rocche dei Manzoni

di Valentino



Produit:

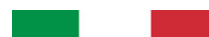
Vin rouge - La Cresta 2023

Producteur:

Rocche Dei Manzoni

Appellation:

Barbera d'Alba



Italia

Piemonte

Désignation réglementée:

DOC-Dénomination d'Origine Contrôlée

Cépage:

100% Barbera d'Alba

Vinification:

Situées à Monforte d'Alba sur des vignobles exposés plein sud, les vignes de Barbera poussent sur des sols calcaires et sablonneux. La fermentation sur les peaux se fait de 12 à 14 jours à température contrôlée. Puis, élevage en petits fûts de chêne français suivi d'un passage en cuves de ciment.

Notes de dégustation:

▶ **À l'oeil:** robe rubis profond aux nuances violacées

▶ **Au nez:** expressif et gourmand, aux notes florales, de petits fruits rouges et d'épices avec une touche fumée

▶ **En bouche:** attaque franche, puis une trame tannique présente, mais avec des tanins enrobés. Un peu de vanille en rétro-olfaction, un vin avec du volume qui demeure bien équilibré

Suggestions d'accords:

À servir avec des gnocchis à la bolognaise, jarrets d'agneau à la marocaine, boeuf Wellington ou avec des fromages à pâtes fermes.

Teneur en sucre: 4,7 g/L **Taux d'alcool:** 13.5%

Statut: SL



Code: 138 09 431

Format: 750ml

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

ITALVINE
VINS ET SPIRITUEUX