



Rocche dei Manzoni

di Valentino



Code:
Format: 750ml

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



Produit:

Barolo Vigna d'la Roul
2015

Producteur:

Rocche Dei Manzoni

Appellation:

Barolo DOCG



Italia

Piemonte

Désignation règlementée:

DOCG-Dénomination d'Origine Controlée Garantie

Cépage:

100% Nebbiolo

Vinification:

Issu du vignoble "Vigna d'la Roul" situé à Bricco San Pietro, dans la commune de Monforte d'Alba (Piémont).

Vendanges manuelles, sélection rigoureuse des raisins. Vinification traditionnelle avec fermentation en cuves inox à température contrôlée, suivie d'une longue macération sur les peaux. Élevage en fûts de chêne pendant environ 24 à 30 mois, puis affinage en bouteille

Notes de dégustation:

▶ **À l'oeil:** rouge grenat évolué avec des reflets orangés typiques du Nebbiolo

▶ **Au nez:** bouquet complexe de fruits rouges mûrs, cerise noire, prune séchée, avec des notes tertiaires de cuir, tabac, épices douces et sous-bois

▶ **En bouche:** structure élégante avec des tanins assouplis par le temps. Bonne harmonie entre acidité et matière. Finale longue sur des notes épicées et légèrement balsamiques

Suggestions d'accords:

Plats braisés, osso buco, agneau rôti, gibier, risotto aux champignons, fromages affinés à pâte dure

Teneur en sucre: n/d **Taux d'alcool:** 14.5%

Statut: IP

ITALVINE
VINS ET SPIRITUEUX