



Rocche dei Manzoni

di Valentino



Code:
Format: 750ml

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



Produit:
Vin rouge - Vigna Madonna
Assunta la Villa Riserva

Producteur:
Rocche Dei Manzoni

Appellation:
Barolo Riserva DOCG



Italia
Piemonte

Désignation règlementée:
DOCG-Dénomination d'Origine Controlée
Garantie

Cépage:
100% Nebbiolo

Vinification:
Fermentation primaire et extraction des anthocyanes au contact des peaux
Élevage : le vin est élevé pendant environ 30 mois en fûts de bois. Affinage supplémentaire en bouteille pendant environ 60 à 72 mois avant sa mise sur le marché

Notes de dégustation:
▶ **À l'oeil:** couleur dense, vive et brillante, d'un grenat tirant vers l'orangé

▶ **Au nez:** profil ample et enveloppant, fruits mûrs de cerise et de prune, notes forestières et de sous-bois, champignon, touche de terre humide, avec une finale subtile de tabac et d'herbes sèches

▶ **En bouche:** bouche ample et riche, structure importante, acidité vive et fraîche, texture veloutée. Finale longue et harmonieuse sur des notes de chocolat et cacao, tanins mûrs, doux et soyeux. Vin équilibré, persistant et de grande longévité

Suggestions d'accords:
Viandes braisées, gibier, truffe, cèpes, viandes rouges grillées et fromages affinés

Teneur en sucre: 2,36 g/L **Taux d'alcool:** 14.5%
Statut: IP

ITALVINE
VINS ET SPIRITUEUX