



Rocche dei Manzoni, 2017

Barolo DOCG

Pays
Italie

Région
Piemont

Cépages
Nebbiolo

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
14%

Caractère

Robe rouge rubis. Ce vin a un parfum intense de violettes et de baies foncées. Un vin entier et complexe pour un plaisir prolongé.

Type de vin



Les persistants



Les équilibrés

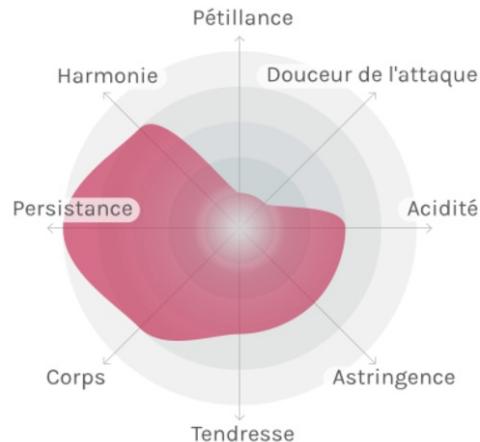


Les fruités

Producteur/Marque

Rocche dei Manzoni

Ce qui commence en 1974 avec l'achat d'une ferme du VIII^e siècle est devenu une marque unique de vins de qualité de la région des Langhe. Valentino et Jolanda Migliorini Monforte ont transformé leur ferme en une exploitation viticole phare, aujourd'hui dirigée par leur fils Rodolfo. Ce dernier a hérité de l'esprit de découverte et d'invention de ses parents et, avec son équipe, il se concentre sur la région, la famille et l'histoire. Avec diverses premières, que ce soit en matière de vinification ou d'élevage des vins, il tire toujours le meilleur de ses raisins - ce qui ne manque pas de le distinguer, lui et son entreprise à succès.



Accords mets-vin



Veau grillé ou rôti