



Rocche dei Manzoni, 2023

Barbera d'Alba DOC La Cresta

Pays
Italie

Région
Piemont

Cépages
Barbera

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
13.5%

Caractère

Un vin dense, équilibré et long en bouche à la robe rouge très sombre. La prune, la quetsche, les baies noires mûres et de délicats fruits secs caractérisent le bouquet plutôt puissant. Des arômes épicés (régλισse, vanille) et grillés (chocolat, fumée, pain grillé), ainsi qu'une pointe de senteur de cuir viennent s'ajouter. Des tannins juteux, une structure très harmonieuse et pleine, toute une palette de baies, fruits secs et fruits à noyau ainsi qu'un bel arôme grillé complété d'une pointe de clou de girofle se déploient au palais.

Type de vin



Les équilibrés



Les riches

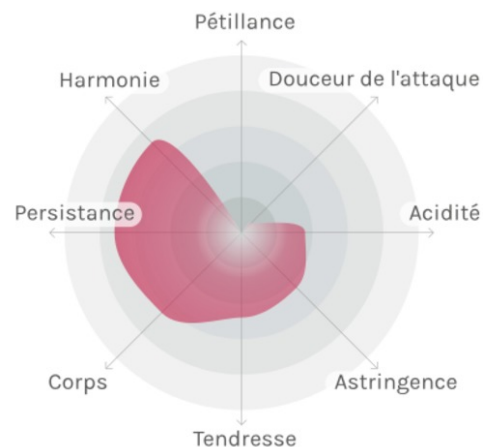


Les persistants

Producteur/Marque

Rocche dei Manzoni

Ce qui commen a en 1974 avec l'achat d'une ferme du VIIIe siècle est devenu une marque unique de vins de qualité de la région des Langhes. 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



Pâtes avec viande



Viande de boeuf avec sauce foncée, aussi grillés ou rôtis



Viande de veau avec sauce foncée



Gibier avec sauce foncée, aussi grillés ou rôtis