Rocche dei Manzoni, 2022

Dolcetto d'Alba DOC Vigna Matinera

Herkunft
Italien

Region
Piemont

Rebsorten
Dolcetto

Trinktemperatur
16 - 18°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
13%

Charakter

Ein gehaltvoller, ausgewogener, nachhaltiger Wein von ganz dunklem Schwarzrot. Pflaume, Zwetschge, reife schwarze Beeren und zarte Dörrfrüchte prägen das recht kräftige Bukett. Hinzu kommen etwas würzige (Lakritze, Vanille) und röstartige Aromen (Schokolade, Rauch, Toastbrot) sowie ein Hauch von Lederduft. Im Gaumen zeigen sich saftige Tannine, eine sehr harmonische, füllige Struktur und die ganze Palette von Beeren, Dörrfrucht und Steinobst sowie die schöne Röstaromatik, ergänzt von etwas Gewürznelke.

Weintyp

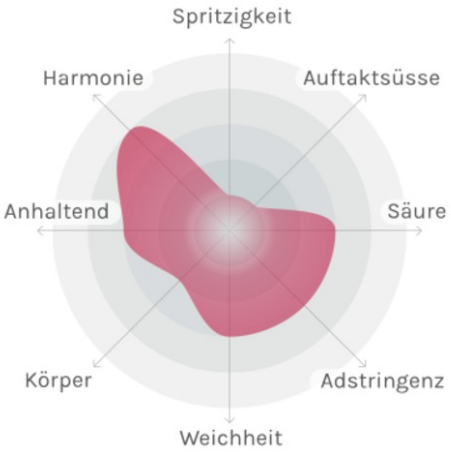
Die Ausgewogenen

Die Fruchtigen

Produzent/Marke

Rocche dei Manzoni

Was 1974 mit dem Kauf eines Bauernhofs aus dem 8. Jahrhundert begann, entwickelte sich zur einzigartigen Marke für Qualitätsweine aus der Region Langhe. Valentino und Jolanda Migliorini Monforte machten aus ihrem Bauernhof ein Vorzeige-Weingut, das heute ihr Sohn Rodolfo leitet. Er hat den Entdecker- und Erfindergeist seiner Eltern geerbt und stellt mit seinem Team Region, Familie und Geschichte ins Zentrum. Mit diversen Premieren, sei es in der Vinifikation oder beim Ausbau, holt er stehts das Beste aus seinen Trauben - was ihn und sein erfolgreiches Unternehmen auszeichnet.



Passt zu

Kalbfleisch mit hellen Saucen