Rocche Dei Manzoni, Langhe Quatr Nas 2022

Beschrijving

Karakteristieken: Quatr Nas ('vier neuzen' in het Piëmontees) is een bijzondere wijn: blends komen in het Barologebied niet zo veel voor, en bovendien is deze cuvée gemaakt van nebbiolo, merlot, cabernet sauvignon en pinot noir. Hij rijpt eerst op beton, daarna 24 à 30 maanden op barriques en nog zo'n 12 maanden op fles. De kleur is diep robijnrood met paarse tinten. In de neus vinden we kers, braam, framboos en bosbes, met fijne zwarte peper, een lichte toets van paprika en een aanwezige, maar niet overheersende houttoets. In de mond is de wijn sappig, met een levendige zuurgraad en fluweelzachte tannines. Al toegankelijk in zijn jeugd, maar hij kan 20 tot 25 jaar rijpen.

Food Pairing: Serveer aan 17° bij rood vlees, grillades, wild en stoofpotjes.

Regio: Monforte d'Alba is een klein dorp in de Langhe, in het hart van Piemonte, in Noord-Italië. Een prachtige, heuvelachtige streek waar dolcetto, barbera en nebbiolo heersen. Het dorp is een van de 11 gemeenten van de Barolo-appellatie en staat bekend om krachtige, structuurrijke Barolo's met een groot bewaarpotentieel.

Het wijndomein: Rocche dei Manzoni werd in 1974 opgericht door Valentino Migliorini. Hij kocht een mooi landhuis in Monforte d'Alba en bracht in 1976 zijn eerste wijn uit: een blend van nebbiolo en barbera. Hij was een van de eersten die de barriques introduceerde in de Langhe. Vandaag staat zijn zoon Rodolfo aan het roer van het bedrijf.

Meer info op www.rocchedeimanzoni.it

Bewaartijd	5-7 jaar
Domein:	Rocche Dei Manzoni
Land:	Italië
Regio:	Piemonte
Appellatie:	Langhe DOC
Alcoholgehalte:	14%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo, Pinot Noir