# Rocche Dei Manzoni, Langhe Nebbiolo 2023

**Beschrijving**

Karakteristieken: Deze Langhe Nebbiolo werd voor het eerst gemaakt in 2013: een 100% nebbiolo uit de wijngaarden van het domein in Monforte d'Alba, die niet als Barolo gebotteld wordt. De wijn rijpt 6 à 8 maanden op barriques en daarna nog zo'n 6 maanden op beton. Het resultaat is een fijne, toegankelijke nebbiolo die schittert in finesse. De kleur is helder, levendig karmijnrood. In de neus vinden we rijpe kersen, rood fruit, viooltjes en rode bloemen; met wat lucht komen ook rabarber, gentiaan en kruiden naar boven. In de mond is de wijn toegankelijk, met fijne, licht stoffige tannines en balsamische en mentholtoetsen. De afdronk is vrij lang, met verfijnd hout en geroosterde hazelnoot. Hij kan 10 tot 15 jaar bewaren.

Food Pairing: Serveer aan 18° bij duif of ander gevogelte. Ook passend bij gegrild rood vlees. De toevoeging van boschampignons bij uw gerecht is steeds een meerwaarde. Na veroudering ook passend bij medium rijpe kazen.

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** | 7-10 jaar |
| **Domein:** | Rocche Dei Manzoni |
| **Land:** | Italië |
| **Regio:** | Piemonte |
| **Appellatie:** | Langhe Nebbiolo |
| **Alcoholgehalte:** | 14% |
| **Inhoud:** | 0,75L |
| **Druivenras(sen):** | Nebbiolo |