

Rocche Dei Manzoni, Barolo 1,5L 2022

Beschrijving

Karakteristieken: De 50-jarige wijngaarden voor deze Barolo liggen allemaal op het grondgebied van Montforte d'Alba. Barolo is steeds gemaakt van 100 % nebbiolo.

Na de gisting rijpt de wijn 24 maanden op eiken vaten waarvan een deel nieuw. Daarna blijft de fles nog 12 maanden op het wijngoed vooraleer op de markt te worden gebracht. Pas na 3 jaar mag een Barolo aan de consument worden verkocht.

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: Montforte d'Alba is een klein dorpje in het hart van Piëmonte, Noord-Italië. Een prachtige streek met een heuvelachtig profiel waar dolcetto, barbera en nebbiolo heersen. Het dorp is 1 van de "11 comuni del Barolo" in Piemonte.

Het wijndomein: Rocche dei Manzoni werd in 1974 opgericht door Valentino Migliorini. Hij kocht een mooi landhuis in Montforte d'Alba en bracht in 1976 zijn eerste wijn uit : een blend van nebbiolo en barbera. Hij was één van de eerste die de barriques introduceerde in de Langhe.

Momenteel is het de zoon Rodolfo die aan het roer staat van het bedrijf.

Meer info op www.rocchedeimanzoni.it

Bewaartijd	+10 jaar
Domein:	Rocche Dei Manzoni
Land:	Italië
Regio:	Piemonte
Appellatie:	Barolo
Alcoholgehalte:	14%
Inhoud:	1,5L
Druivenras(sen):	Nebbiolo