Rocche Dei Manzoni, Barolo 2021

Beschrijving

Karakteristieken: Deze Barolo is een blend van 100% nebbiolo uit verschillende wijngaarden van het domein in Monforte d'Alba, met stokken van zo'n 50 jaar oud. Na een gisting op de schillen bij gecontroleerde temperatuur rijpt de wijn zo'n 30 maanden op eikenhouten vaten, waarvan een deel nieuw. (Volgens de regels moet een Barolo minstens 38 maanden rijpen, waarvan 18 maanden op hout, voor hij op de markt mag komen.) De kleur is helder robijnrood met karmijnrode tinten. De neus is uitgesproken expressief: rozenblaadjes en viooltjes, fruit op brandewijn, framboos en rode bes, aangevuld met geroosterd hout, gedroogd fruit, hazelnoot, kaneel en een ingetogen balsamische toets. In de mond is de wijn elegant, zuiver en strak, met aanwezige maar nooit overheersende tannines. De afdronk is lang, met een lichte toets van rabarber. Hij is al toegankelijk bij de release, maar kan 25 tot 30 jaar rijpen.

Food Pairing: Serveer aan 16-18° 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	+10 jaar
Domein:	Rocche Dei Manzoni
Land:	Italië
Regio:	Piemonte
Appellatie:	Barolo
Alcoholgehalte:	14%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Nebbiolo