Rocche Dei Manzoni, Barbera d'Alba 'La Cresta' 2023

Beschrijving

Karakteristieken: De Barbera d'Alba La Cresta komt van ongeveer 50 jaar oude wijnstokken in verschillende wijngaarden van het domein in Monforte d'Alba en wordt al sinds 1974 gemaakt. Barbera vertoont steeds een mooie frisheid, gekoppeld aan elegantie en finesse. De kleur is diep donkerrood. In de neus vinden we kersen, pruimen en rijpe zwarte bessen, met toetsen van zoethout, bloemen en een discrete houttoets van vanille en chocolade. In de mond is de wijn sappig en gul, met zachte tannines, een frisse zuurgraad en een fijne kruidigheid, met een vleugje kruidnagel in de afdronk.

Food Pairing: Serveer aan 16-17° bij pasta met tomatensaus, ossobuco en alle mogelijke stoofschotels met tomaat. Barbera is een druif met veel zuren en weinig tannines en is daarom de perfecte match met tomatensaus.

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:	Barbera d'Alba
Alcoholgehalte:	13,5%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Barbera