



ITALIE
Piemonte
(Montforte d'Alba)



Code 149 52 379
Format 750 ml

Produit	L'Angelica
Producteur	<i>Rocche dei Manzoni</i>
Appellation d'origine	Langhe
Désignation réglementée	DOC - Dénomination d'Origine Contrôlée DOP - Dénomination d'Origine Protégée
Cépage	100% Chardonnay
Vinification	<i>Fermentation en petites barriques de chêne dans un environnement à température contrôlée. Élevage en petits fûts de chêne et après en cuve de ciment, suivi de la mise en bouteille et de raffinement en bouteille avant la mise sur le marché.</i> <i>Capacité de garde estimée: 15 ans et plus</i>

Notes de dégustation

- ◆ *Robe jaune dorée.*
- ◆ *Nez beurré avec des notes boisées, de noisettes grillées, amandes, miel, vanille, pêche & poire.*
- ◆ *En bouche il a une texture riche, une acidité modérée, une finale longue et luxuriante.*

Suggestions d'accords

Parfait avec des pâtes, plateau, fromages affinés et à pâte dure, poisson maigre et charcuterie.

Teneur en sucre *n/d* Taux d'alcool 13,5% Statut *IP*