



Code 138 09 466
Format 750 ml
Prix 93,25\$



Produit **Barolo**

Producteur *Rocche Dei Manzoni*

Désignation réglementée *DOCG-Dénomination d'Origine Contrôlée Garantie*

Cépage *100% Nebbiolo*

Fermentation pelliculaire pendant 15 jours à température contrôlée.

Vinification *Élevage sur bois 36 mois, suivi d'un passage en cuves de ciment. Après la mise en bouteille, raffinage ultérieur en bouteille avant mise sur le marché.*

Capacité de garde estimée: 25 à 30 ans

Notes de dégustation

- ◆ *Robe couleur rouge grenat intense.*
- ◆ *Nez riche et structuré, avec des notes de cerises, prunes, tabac, violettes et de cuir.*
- ◆ *En bouche, harmonieux, persistant, avec une structure tannique robuste et une fraîcheur, il possède une élégante douceur fruitée et une finale longue et bien structurée.*

Accords

Parfait avec les viandes rouges, les viandes sauvages et les champignons, particulièrement les truffes.

Teneur en sucre n/d

Taux d'alcool 14%

Statut SL