



Code 145 14 424

Format 750 ml

Prix 71,75\$



Produit **Bricco Manzoni Langhe**

Producteur *Rocche dei Manzoni*

Désignation *DOC - Dénomination d'Origine Contrôlée*  
réglementée *DOP - Dénomination d'Origine Protégée*

Cépage *80% Nebbiolo*  
*20% Barbera*

Vinification *Fermentation pelliculaire 14 jours à température contrôlée.*  
*Élevage sur bois 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: 20 à 30 ans*

#### Notes de dégustation

- ◆ *Robe rouge profond*
- ◆ *Nez noble avec arômes terreux, de cerise et des effluves de roses séchées, vanille, tabac et cuir.*
- ◆ *En bouche, le spectre de saveurs répète le nez et le complète avec des herbes, du tabac, de la réglisse et des minéraux.*

#### 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*