



Rocche dei Manzoni, 2011

Spumante Brut Riserva Zero Valentino

Pays
Italie

Région
Piemont

Cépages
Chardonnay

Température de service
8 - 10°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
12.5%

Caractère

Un Spumante merveilleux, goûteux et élégant dominé par le caractère unique du Pinot Noir. Arômes intenses de fleurs, de baies et de cerises avec une nuance de levure, accompagnés d'une complexité charnue et onctueuse. Par la même occasion, on décèle une nuance de cannelle dans la finale. En bouche, il déploie une belle structure. La longue finale fait de ce Champagne un nectar d'exception.

Type de vin



Les persistants

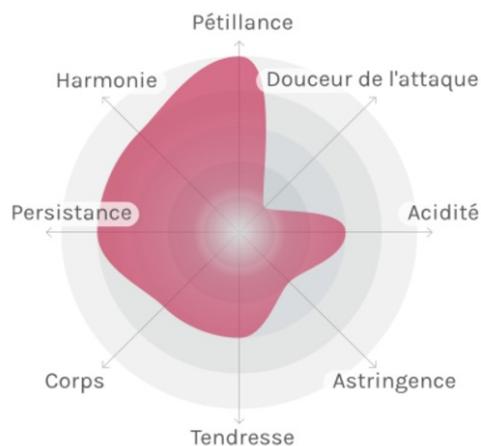


Les fruités

Producteur/Marque

Rocche dei Manzoni

Ce qui commen a en 1974 avec l'achat d'une ferme du VIIIe siècle est devenu une marque unique de vins de qualité de la région des Langhes. Valentino et Jolanda Migliorini Monforte ont transformé leur ferme en une exploitation viticole phare, aujourd'hui dirigée par leur fils Rodolfo. Ce dernier a hérité de l'esprit de découverte et d'invention de ses parents et, avec son équipe, il se concentre sur la région, la famille et l'histoire. Avec diverses premières, que ce soit en matière de vinification ou d'élevage des vins, il tire toujours le meilleur de ses raisins - ce qui ne manque pas de le distinguer, lui et son entreprise à succès.



Accords mets-vin



Desserts et fruits