



Rocche dei Manzoni, 2023

Langhe Bianco DOC Tataya

Pays
Italie

Région
Piemont

Cépages
Sauvignon blanc, Chardonnay

Température de service
9 - 12°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
12.5%

Caractère

Ce vin blanc déploie un doré brillant et clair aux reflets verdoyants. Au nez, ce sont des arômes magnifiques de pomme verte, de pamplemousse ou de citron qui dominent. Au palais, il convainc par une entrée rafraîchissante, son arôme unique et un corps approprié. Le vin surprend par sa complexité, il est long en bouche et expressif.

Type de vin



Les fruités

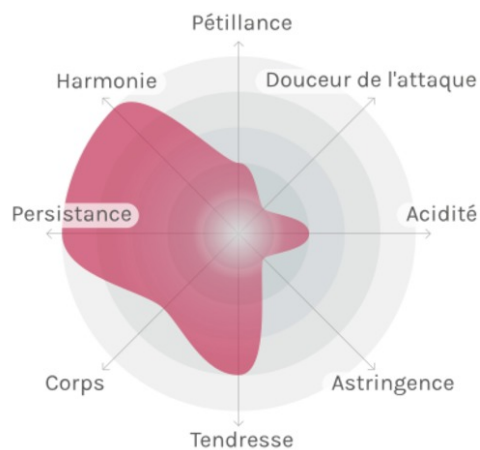


Les équilibrés

Producteur/Marque

Rocche dei Manzoni

Ce qui commen a en 1974 avec l'achat d'une ferme du VIII^e 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



Délicieux avec différents légumes