Rocche dei Manzoni, 2021

Quatr Nas Langhe DOC

Pays
Italie

Région
Piemont

Cépages
Nebbiolo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Caractère

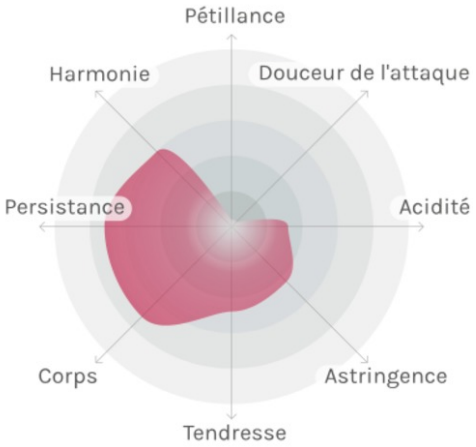
Rouge sombre avec quelques reflets violets: tel se présente ce vin dense, équilibré et long en bouche. Son bouquet plutôt puissant n'est pas dépourvu d'une certaine complexité; il est composé de baies (mûres, cassis) et de fruits à noyau (cerise, prune) ainsi que de quelques fruits secs (raisins secs, pruneaux). Les notes grillées du chocolat, de la fumée et du pain grillé ainsi qu'une pointe de clou de girofle et de vanille complètent le riche éventail d'arômes. Des tannins soyeux ainsi qu'une structure harmonieuse, souple et pleine enchantent le palais.

Type de vin

Les équilibrés

Les riches

Les persistants



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

Pâtes avec viande

Viande de boeuf avec sauce foncée, aussi grillés ou rôtis

Viande de veau avec sauce foncée

Gibier avec sauce foncée, aussi grillés ou rôtis