



Barolo - Rocche dei Manzoni 2018 MAGNUM

Omschrijving

Heerlijke Barolo van het gekende Rocche dei Manzoni. Zeer gastronomische wijn met verfijnde aroma's van violet, zoethout, vanille en aardse accenten. Pure finesse! Deze Barolo kan gemakkelijk 25 tot 30 jaren in de kelder bewaard worden!



Meer informatie

Producent	Rocche dei Manzoni
Biologisch	Nee
Type/Categorie	Wijnen / Rode Wijn / Italië / Rocche dei Manzoni / Piëmonte /
Herkomst	Italië
Regio	Piëmonte, Langhe
Druiven	100% Nebbiolo
Volume	150cl
Rijping	36 maanden in nieuwe Franse eiken vaten en nadien 12 maanden in eigen fles
Foodpairing	Lekker bij gastronomische gerechten, grillades, wild,...

Domein-info

Rocche dei Manzoni werd opgericht in 1974 door Valentino Migliorini en bevindt zich het gehucht Manzoni Soprani, deelgemeente van het pittoreske Monforte d'Alba.

De wijngaarden profiteren er van een uitstekende zuidelijke ligging in het hart van de Langhe en Barolo.

Vandaag de dag wordt het domein met hectare aan wijngaarden geleid door Rodolfo Migliorini, de zoon van Valentino en ondertussen al de derde generatie van de familie Migliorini.

Men draagt traditie respect voor de natuur hoog in het vaandel. Valentino was in 1978 een pionier in het gebruik van eiken vaten tijdens het vinificatieproces alsook het experimenteren van blends zoals de Barbera met Nebbiolo en het produceren van mousserende wijnen op basis van Chardonnay en Pinot Noir. De wijnen van Rocche dei Manzoni zijn wereldbekend omwille van de uitzonderlijk hoge kwaliteit!