



Bricco Manzoni - Rocche dei Manzoni 2017

Omschrijving

De Bricco Manzoni is een experiment van pionier Valentino. Met deze cuvée blend hij de twee nobele druiven van Piëmonte: 20% Barbera en 80% Nebbiolo. Vervolgens rijpt de wijn maar liefst 36 maanden in nieuwe eiken vaten gevolgd door 12 maanden in eigen fles. Het resultaat is werkelijk een prachtige wijn! Intens en elegant in de mond met een zeer mooie ronde en volle afdronk. Power! Noblesse oblige! Genieten!



Meer informatie

Producent	Rocche dei Manzoni
Biologisch	Nee
Type/Categorie	Wijnen / Rode Wijn / Italië / Rocche dei Manzoni / Piëmonte /
Herkomst	Italië
Regio	Piëmonte, Langhe
Druiven	20% Barbera en 80% Nebbiolo
Volume	75cl
Rijping	36 maanden in nieuwe Franse eiken vaten en nadien 12 maanden in eigen fles
Foodpairing	Lekker bij rood vlees, grillades, wild, stoofpotjes, barbecue,...

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!