

RS

RÉSERVE & SÉLECTION



Cette superbe propriété de Monforte d'Alba appartient à Valentino Migliorini, homme affable et discret.. Ses Barolos sont de de belle tenue, d'une facture moderne et élégante.

Le parcours de Valentino Migliorini, toujours prêt à partager avec le visiteur quelques tranches de culatello avec une belle bouteille, mérite d'être conté.

Charcutier, sa clientèle le presse de pouvoir déguster dans son magasin les saucisses et jambons qu'il propose à la vente. La petite salle du fond ne désemplit pas; du coup, il ouvre un restaurant, glane très vite une étoile michelin, et comme il faut du vin pour accompagner sa cuisine, il parourt le Piémont, en tombe amoureux, au point de tout lacher pour monter un Domaine qui fait maintenant partie des références. Une vraie «success-story» !

Langhe Rosso Bricco Manzoni 2001 *Rocche dei Manzoni* 10830420 (Importation Privée) 58,50\$

Nom :	Langhe Rosso Bricco Manzoni
Appellation :	Langhe
Type de produit :	Vin rouge
Pays :	Italie
Région vinicole :	Piémont
Nom du propriétaire :	Rocche dei Manzoni
Géologie du sol :	
Encépagement :	80% Nebbiolo, 20% Barbera
Age moyen des vignes:	
Élevage :	12 mois dans des barriques et tout autant en bouteilles, avant d'être mis dans le commerce.
Production :	
Aspect visuel :	Rubis
Aspect olfactif :	Au nez il se présente généreux, son bouquet rappelle la rose fanée et l'amandier en fleur
Aspect gustatif :	Sa saveur est entière et agréable, ronde; c'est un vin au corps puissant et aristocratique.
Accord vin et mets :	
Conservation :	2007-2018

The 2001 Bricco Manzoni (80% Nebbiolo, 20% Barbera) is another terrific effort from Rocche dei Manzoni. It presents that rare combination of superb concentration without heaviness in its ripe dark Barbera-dominated fruit, while the Nebbiolo contributes to the wine's aromatics and structure. The use of oak is also more elegant than has been the case in previous vintages. Anticipated maturity: 2007- 2018. 93/100
The Wine Advocate, no 173

