



Rocche dei Manzoni
di Valentino

Barolo D.O.C.G.



Denominazione: Barolo D.O.C.G.

Millesimato: sì

Zona di provenienza: vari vigneti appartenenti a Podere Rocche dei Manzoni, tutti siti in Monforte d'Alba (CN)

Nella storia aziendale,

il primo anno di produzione risale al: 1974

Tipo di agricoltura: sostenibile volta a ridurre le sostanze anticrittogamiche

Tipo di impianto: Guyot 4000 ceppi per Ha

Tipologia uve: 100% Nebbiolo da Barolo

Vinificazione: selezione delle uve, fermentazione a temperatura controllata per circa 15 giorni a contatto con le bucce. Ulteriore selezione in cantina, trattandosi di un assemblaggio tra i vari vigneti aziendali

Tenore alcool: 14%

Affinamento: invecchiamento in legno e primo affinamento in cemento. Dopo l'imbottigliamento ulteriore affinamento in vetro

Durata prevista: 25/30 anni

Formati disponibili: 0,375 L / 0,75 L / 1,5 L

I dati riportati sono frutto di una media di più anni che possono variare a seconda dell'annata in oggetto.

Podere Rocche dei Manzoni

Località Manzoni Soprani, 3 - 12065 Monforte d'Alba (CN) - Tel. +39 0173 78421

info@rocchedeimanzoni.it