



Rocche dei Manzoni
di Valentino

Barolo D.O.C.G.
Perno
“Vigna Cappella di S. Stefano”



Denominazione: denominazione di origine controllata e garantita

Millesimato: sì

Zona di provenienza: Perno, Vigna Cappella S. Stefano, Monforte d'Alba (CN)

Primo anno di produzione: 1993

Tipo di agricoltura: volta al biologico – biodinamico (progetto Green Experience)

Tipo di impianto: Guyot 4000 ceppi per Ha

Tipologia uve: 100% Nebbiolo da Barolo

Vinificazione: selezione delle uve, fermentazione a temperatura controllata per 21 giorni a contatto con le bucce

Tenore alcool: 14,5% circa

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

Durata prevista: oltre 30 anni

Formati disponibili: 0,75 L / 1,5 L / 3 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