



Rocche dei Manzoni

PRESS KIT



Rocche dei Manzoni

INDICE

<i>Introduzione</i>	3
1 LA STORIA	4
<i>Dall'alta ristorazione al mondo del vino: un percorso caratterizzato dal grande coraggio</i>	
<i>Un'eredità che si tramanda nel nome della passione</i>	
2 L'AZIENDA	5
<i>Il logo</i>	
<i>La proprietà</i>	
<i>Il team</i>	
3 IL TERRITORIO	6
<i>Monforte d'Alba e i suoi versanti</i>	
<i>Microclima</i>	
<i>La conduzione biologica e biodinamica</i>	
<i>I vigneti</i>	
4 LA CANTINA	10
<i>La filosofia produttiva</i>	
<i>Gli spazi</i>	
<i>Ezio Bosso e la musica</i>	
<i>Made in Langa</i>	
<i>Visite in cantina</i>	
5 I VINI	12

Rocche dei Manzoni

Introduzione

L'azienda Rocche dei Manzoni nasce per volontà di Valentino Migliorini nel 1974 a Monforte d'Alba, in località Manzoni. Da subito le scelte visionarie e coraggiose di Valentino danno vita a quel percorso che ha reso oggi Rocche dei Manzoni una delle aziende di riferimento per il Barolo e per il metodo classico piemontese.

Un raro esempio di come si possa magistralmente ricercare l'eccellenza, sia nella produzione di grandi vini rossi che di eleganti e prestigiosi spumanti. Il segreto, come dice Rodolfo Migliorini - oggi alla guida dell'azienda, supportato dalla moglie Roberta e da un fidato gruppo di collaboratori - sta nel non accontentarsi mai, nella continua sperimentazione e nella grande dedizione. Oggi l'azienda vanta 50 ettari di proprietà, tutti collocati nel comune di Monforte per volontà della famiglia Migliorini, e la produzione di 18 prestigiose etichette.



Rocche dei Manzoni



1

LA STORIA

Dall'alta ristorazione al mondo del vino: un percorso caratterizzato dal grande coraggio

Nel 1974 Valentino Migliorini, già proprietario e fautore insieme alla moglie di un ristorante stellato, decise di acquistare un cascinale nelle Langhe, a Monforte d'Alba. Forte della sua esperienza di viticoltore e della sua innata capacità di percorrere i tempi, Valentino nel 1976 creò il primo vino in assemblaggio di Langa: il Bricco Manzoni, un blend di nebbiolo e barbera. Ma non si limitò a questo, un paio di anni dopo, nel 1978 iniziò la sua produzione di spumante metodo classico e introdusse le barriques per l'affinamento dei rossi. Migliorini fu il primo a far arrivare i piccoli carati di rovere in Langa, che raggiunsero a breve le 300 unità.

Nel 1982 la barriques fu impiegata per tutte le vinificazioni e nel 1999 fu prodotto il primo Barolo riserva 10 anni.

La sperimentazione ha segnato tutta la produzione di Rocche dei Manzoni. Essa, insieme alla cura dei dettagli, ha portato l'azienda ad affermarsi quale grande interprete dei vini rossi piemontesi e ad aprire la strada alla produzione di spumante metodo classico nelle Langhe. Anche se ci sono voluti più di trent'anni prima che altri produttori decidessero di cimentarsi con le bollicine.

Un'eredità che si tramanda nel nome della passione

*“ Mio padre è stato di grande esempio.
Mi ha sempre tenuto al suo fianco, lasciandomi libero
di sperimentare, anche quando non era d'accordo con le mie idee ”*

Rodolfo Migliorini

Oggi l'azienda Rocche dei Manzoni è guidata da Rodolfo Migliorini, figlio di Valentino e grande amante della Langa. Rodolfo ha compiuto diverse esperienze all'estero per completare la sua formazione, confrontandosi con realtà differenti da quelle piemontesi. Questo ha arricchito il suo bagaglio culturale, già orientato dagli insegnamenti del padre. Il rientro in azienda e la sua successione alla guida sono stati quindi all'insegna del desiderio di continuare con dedizione e serietà il cammino intrapreso da Valentino.



Rocche dei Manzoni

2

L'AZIENDA

Il logo



Il logo di Rocche dei Manzoni è l'essenza stessa dell'azienda. Deriva da una rielaborazione dello stemma di famiglia che ha origine nel 1400 e che è stato per secoli il simbolo del ristorante di famiglia. Esso raffigura due leoni laterali che sostengono uno scudo centrale, al centro del quale è racchiuso un leone. Il tutto è sovrastato da un'aquila e incorniciato da molteplici raggi di sole.

La proprietà

Fondata nel 1974 da Valentino Migliorini, l'azienda Rocche dei Manzoni ha sede a Monforte d'Alba, in località Manzoni. Il corpo aziendale si integra perfettamente con il paesaggio circostante ed è sede di tutte le fasi della lavorazione del vino, dalla selezione dei grappoli all'affinamento in bottiglia. Gli ettari di Rocche dei Manzoni sono 50, tutti situati all'interno del comune di Monforte e nelle aree maggiormente vocate, per volere di Valentino prima e di Rodolfo poi. Un legame indissolubile, quello con le colline di Monforte, che è cresciuto nel tempo e che ha portato l'azienda a prendere in considerazione solo acquisizioni all'interno del comune. La produzione si attesta intorno alle 250.000 bottiglie rappresentate da 18 etichette.

Nel 1998 inoltre è stata acquisita la cantina **Pianpolvere Soprano** in località Bussia, gestita come realtà a sé stante. Essa vanta una conduzione biologica e biodinamica certificata dalla vendemmia 2017.

Dal 2007 Rodolfo Migliorini è alla guida di Rocche dei Manzoni.

Rocche dei Manzoni

Il team

L'anima di questa azienda è fatta di persone

Rodolfo Migliorini

L'importanza di fare squadra in Rocche dei Manzoni è sottolineato dal lungo rapporto che i collaboratori hanno con l'azienda. Impossibile non citare Chiara Moscone, responsabile amministrativa in azienda da 38 anni e Giuseppe Albertino enologo della cantina da 34 anni. Loro, coadiuvati da appassionati giovani, sono la squadra che sotto l'attento controllo di Rodolfo e Roberta Migliorini formano l'anima di Rocche dei Manzoni.



3

IL TERRITORIO

Monforte d'Alba e i suoi versanti

Rocche dei Manzoni ha sede e possedimenti a Monforte d'Alba, uno dei comuni più estesi di produzione del Barolo. Il territorio presenta un'orografia piuttosto varia e può essere suddiviso in due versanti:

Versante orientale:

si affaccia sulle colline di Serralunga d'Alba e può essere ripartito in due settori. Il primo contempla il cru Castelletto e il versante orientale della vigna Perno e presenta vini solitamente più freschi ed eleganti. Il secondo inizia dal cru Ginestra e arriva fino a Le Coste e alla Ravera di Monforte. Questi ultimi due danno vini eleganti e minerali, mentre Mosconi e Ginestra vini più solidi.

Versante occidentale:

caratterizzato da una notevole estensione può essere suddiviso in quattro settori. Il primo corrisponde al versante occidentale di Perno e si estende fino a Gramolere. Il secondo si sovrappone invece a Bussia e ai vigneti Bussia Soprana, Pianpolvere e Dardi, dove i vini sono più austeri. Il terzo settore comprende la vigna Bricco San Pietro e il versante orientale di San Giovanni. Qui i vini sono più fruttati. Il quarto e ultimo settore abbraccia la porzione maggiore della vigna Bricco San Pietro e il versante occidentale di quella di San Giovanni. Essa comprende i Manzoni soprani che possono dare vini strutturati.

Rocche dei Manzoni

Microclima

Il microclima di Monforte è caratterizzato dall'elevata altitudine delle sue colline. Ogni vigna ha una propria conformazione e un carattere ben definito, tuttavia l'andamento di questi pendii crea dei canali che convogliano l'aria ed aiutano le vigne a crescere in maniera sana e vigorosa. Inoltre la conduzione biologica dei vigneti ha contribuito sensibilmente a migliorare i prodotti dal punto di vista della complessità, della freschezza, della longevità e del carattere.

La conduzione biologica e biodinamica

“ La terra è in prestito dai nostri figli ”

Rodolfo Migliorini

È stato Rodolfo a credere per primo nella sostenibilità e a convertire l'azienda alla conduzione biologica e biodinamica. La sensibilità di Rodolfo nei confronti del rispetto della natura e del territorio ha portato la sua realtà, e i suoi collaboratori, a porre la massima attenzione a questo aspetto.

Lotta integrata, eliminazione totale dell'uso di diserbanti, inerbimento dei vigneti, sovescio, confusione sessuale del vigneto e utilizzo esclusivo di concimi organici. E ancora, insediamenti di nidi artificiali per uccelli e pipistrelli già nel 1998 come aiuto per la lotta agli insetti che possono nuocere alle piante e per tutelare la biodiversità sul territorio. Tutte queste pratiche in funzione di un unico grande obiettivo: rispettare la terra e il suo ecosistema.

I vigneti

*“ Sono legato profondamente a tutte le mie vigne,
è un grande privilegio per me poter vinificare questi cru ”*

Rodolfo Migliorini

Gli ettari di proprietà dell'azienda sono 50 e sono vitati principalmente a nebbiolo da barolo e a chardonnay e pinot nero per il metodo classico. Si trovano tutti nel comune di Monforte e sono stati acquistati negli anni '70. L'età media delle piante è di 35 anni. L'altitudine media è di 350 metri s.l.m. e l'allevamento è a guyot. Nonostante le pratiche in vigna e la filosofia produttiva adottata sia sempre la stessa, la differente composizione del sottosuolo nelle varie zone, dà origine a vini in grado di differenziarsi notevolmente da vigneto a vigneto.

Rocche dei Manzoni

Il cuore della produzione di Rocche dei Manzoni ha origine nelle seguenti zone:

Vigna "døLa Roul"

Bricco San Pietro, Loc. Manzoni Soprani, Monforte døAlba (15 ettari)

Coordinate: **44° 34' 50.34" N - 7° 57' 17.41" E**

In località Manzoni Soprani intorno al nucleo aziendale, si estende uno splendido vigneto con esposizione che va dal sud al sud est, sud ovest. L'aspezzamento rivolto a pieno sud è denominato øVigna døla Roulø (vigna della rovere) ed è uno dei principali cru aziendali per la produzione di Barolo. Formato da un terreno calcareo argilloso offre vini di grande struttura ed eccezionale longevità capaci di stupire dopo un lungo affinamento, da giovani si presentano con un tannino molto accentuato e ruvido e con profumi pungenti e persistenti.

Vigna "Cappella di Santo Stefanoø

Perno, fraz. di Monforte døAlba (6 ettari)

Coordinate: **44° 36' 31.67" N - 7° 58' 15.66" E**

Con esposizione da sud a sud-est sud-ovest e un terreno formato da strati di marne grigie molto compatte in profondità, alternate a strati di arenarie inglobate in depositi di sabbia giallo rossastra, dalla vinificazione delle sue uve si ottengono vini con eccezionali profumi ad alta concentrazione varietale e strutture imponenti ma dall'eccezionale rotondità e dai tannini vellutati.

Vigna "Madonna Assunta La Villa"

Castelletto fraz. di Monforte døAlba (10 ettari)

Coordinate: **44° 36' 08.94" N - 7° 59' 10.72" E**

Vigneto con esposizione sud-sud est, di formazione calcareo argillosa con marne grigio-azzurre. Offre vini ben strutturati e ricchi di corpo dalla grande intensità colorante e dal bouquet fruttato, con sentori di spezie, frutti rossi e sottobosco. Da questo vigneto si produce un barolo riserva ø10 anniø. Questa vigna, come il cru S. Stefano, era in passato di proprietà della Curia, infatti sul crinale di questo terreno si erge una magnifica chiesetta del 1500 a rendere ancora più affascinante e caratteristico il paesaggio circostante.

Rocche dei Manzoni

"Big 'd Big"

Loc. Mosconi, Monforte d'Alba (6 ettari)

Coordinate: **44° 35' 14.15" N - 7° 58' 56.01" E**

Nella zona dei Mosconi, si estende questo vigneto con esposizione in pieno sud, coltivato solamente a Nebbiolo da Barolo e Barbera. Terreno calcareo-sabbioso, permette di ottenere vini di grande struttura ed eccezionale rotondità, dai profumi speziati e dalla grande concentrazione.

Vigna "Ciabot d'Agust "

Loc. Ginestra, Monforte d'Alba (7 ettari)

Coordinate:

Vigneto al centro di una delle zone più conosciute di produzione del Nebbiolo da Barolo: la Ginestra. Questo vigneto con esposizione sud-sud, est-sud, ovest di composizione calcareo - argilloso è caratterizzato da marne stratificate che ne delineano il carattere dei vini. Essi si presentano di grande longevità, finezza, eleganza e pulizia, tutto in perfetto equilibrio.



Rocche dei Manzoni

4

LA CANTINA

L'intero nucleo aziendale ha sede in località Manzoni Soprani a Monforte d'Alba. Un complesso strutturato su più locali che si integra perfettamente con lo splendido paesaggio collinare di Langa. Ma Rocche dei Manzoni è molto di più, è anche un luogo dove arte, cultura e musica si fondono per dar vita ad un viaggio unico alla scoperta dei grandi millesimi di Langa.

La filosofia produttiva

Alla base della filosofia di produzione c'è la volontà di intervenire il meno possibile nelle lavorazioni in cantina. Questo non significa però rinunciare ad uno stile. Quello di Rocche dei Manzoni è da sempre fedele a sé stesso e si fonda sull'utilizzo di barriques nuove per i vini rossi. Rodolfo negli anni ha capito però come far assimilare nel modo giusto il legno al vino ed è per questo che nel 2008 ha introdotto le uova di cemento. Grazie al loro impiego l'azienda è riuscita a trovare la propria chiave di volta per ottenere vini ancora più eleganti e setosi.

Gli spazi

Anche per quanto riguarda gli spazi, niente è lasciato al caso. C'è un disegno ben preciso che governa i locali e tutte le fasi della produzione. Ogni lavorazione ha un ambiente dedicato e tutto è affidato alle mani sapienti dello staff interno. L'uva, da quando arriva in azienda, compie un *percorso per gravità*, partendo dai piani alti per la pigiatura, giungendo a quelli inferiori per l'affinamento in legno.

Lo spazio più emozionante della cantina è sicuramente la cupola affrescata dal pittore **Guy Rivoir**. Qui, tra marmi, colonne e nicchie, vibrano le note de *L'Esconcerto* di Allegro molto, una melodia composta dal maestro Ezio Bosso, amico fraterno di Rodolfo Migliorini.

Ezio Bosso e la musica

Il forte legame tra la musica e i vini di Rocche dei Manzoni è nato da un incontro speciale. Quello avvenuto 20 anni fa tra Rodolfo Migliorini e il musicista Ezio Bosso. Un sodalizio, che, nel corso degli anni, ha dato vita ad un'esperienza unica ed inedita. Dopo aver sposato il progetto di Rodolfo, Ezio ha selezionato tra le sue opere una *sinfonia per il vino*: una composizione idonea ad agire durante il processo di affinamento del vino e ad influenzare la fermentazione in bottiglia dei lieviti. Il risultato ha un nome ben preciso: Door 185th, uno spumante che durante la permanenza in bottiglia, che dura minimo 8 anni, viene sottoposto ad una sollecitazione musicale misurata e controllata, sia come tempo che come intensità per ottimizzare l'attività dei lieviti.

Rodolfo Migliorini è stato il primo 12 anni fa - ad aver pensato di applicare le vibrazioni della musica al processo di affinamento di uno spumante e con i dati raccolti durante la sperimentazione, oggi è possibile affermare che grazie alla musica l'attività dei lieviti è più veloce e il prodotto risulta migliore.

Rocche dei Manzoni

Made in Langa

“Made in Langa” è un marchio nato dalla consapevolezza delle eccellenze del territorio - Le Langhe, Patrimonio Mondiale dell’Umanità (UNESCO) - che compare da ormai più di un decennio sulle bottiglie di Valentino Brut Riserva Elena.

Esso è un marchio di garanzia, ideato da Rodolfo Migliorini, che testimonia come un metodo classico possa distinguersi in un territorio da sempre vocato alla produzione di eccellenti rossi. In occasione del 40° anniversario (2018) della produzione di questo vino, il marchio “Made in Langa” sarà esteso a tutti i Metodo Classico della cantina, a sottolinearne e rafforzarne la provenienza territoriale.

Visite in cantina

Rocche dei Manzoni accoglie i visitatori, previo appuntamento, dal Lunedì al Venerdì, dalle 9 alle 18. Il Sabato e la Domenica previo appuntamento e disponibilità. I tour guidati sono disponibili in lingua italiana, inglese e tedesca e prevedono la visita della cantina e la degustazione di 3 vini, per una durata massima di due ore.

Sono tre le degustazioni tra cui è possibile scegliere:

“Rocche dei Manzoni”

un tour dedicato alle eccellenze che hanno reso grande la cantina, perché nate dal coraggio e dalla lungimiranza della famiglia Migliorini. La degustazione prevede i seguenti vini: Valentino "Brut Riserva Elena" metodo classico (primo spumante di Langa nel 1978); Bricco Manzoni Langhe Rosso DOC (primo assemblaggio di Langa nel 1976); Barolo DOCG (il primo Barolo prodotto dall'azienda nel 1974).

“Metodo Classico”

un tour dedicato all’approfondimento del primo metodo classico prodotto in Langa. La degustazione prevede i seguenti vini: Valentino "Brut Riserva Elena" metodo classico; Valentino "Brut Zero" metodo classico; Valentino "Brut Zero Rose" metodo classico.

“I cru del Barolo”

un tour dedicato alla scoperta dell’ultima annata in commercio dei Barolo dell’azienda. La degustazione prevede i seguenti vini: Barolo DOCG "BIG' d BIG"; Barolo DOCG "Vigna d'la Roul"; Barolo DOCG Perno" Vigna Cappella S. Stefano"

Inoltre, per chi lo desidera, presso il punto vendita aziendale è possibile acquistare i vini negli stessi orari di apertura degli uffici (dal lunedì al venerdì - ore 8,30-12.30/ 13.30-18.00 - e il sabato dalle 8,30 alle 12,30).

Si rispettano infine le seguenti chiusure stagionali: la settimana del 15 agosto e il periodo che va dal 24 dicembre al 06 gennaio compreso.