



*Rocche dei Manzoni*  
di Valentino

## Brut Cuvèe Speciale DOOR 185<sup>th</sup> "Valentino"



**Denominazione:** Vino Spumante di Qualità  
Metodo Classico

**Millesimato:** no

**Nella storia aziendale,**

**il primo anno di produzione risale al:** 2008

**Tipo di agricoltura:** sostenibile volta a ridurre  
le sostanze anticrittogamiche

**Vinificazione:** dopo la pressatura delle uve, il mosto  
viene immesso in parte in legno ed in parte in uova  
di cemento, fermentazione malolattica non portata a  
compimento e successivo tiraggio in bottiglia con  
permanenza sui lieviti per un minimo di 8 anni.  
Durante il processo di affinamento, esso viene  
sottoposto ad una sollecitazione musicale misurata e  
controllata, attraverso una composizione scelta  
personalmente dal maestro Ezio Bosso, per  
ottimizzare l'attività dei lieviti.

**Tenore alcool:** 13%

**Affinamento:** 6 mesi in bottiglia dopo il  
dégorgement e prima della messa in vendita.

**Formati disponibili:** 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