



## Langhe Rosso D.O.C. "Bricco Manzoni"



**Denominazione:** Langhe Rosso D.O.C.

**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:** 1976

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

**Tipo di impianto:** Guyot 4000 ceppi per Ha

**Tipologia uve:** assemblaggio

**Vinificazione:** selezione delle uve, fermentazione a temperatura controllata, a contatto con la buccia per circa 14 giorni

**Tenore alcool:** 14%

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

**Durata prevista:** 20/30 anni

**Formati disponibili:** 0,75 L / 1,5 L / 3 L / 5 L / 12 L

**Peculiarità:** primo assemblaggio prodotto in Langhe nel 1976

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](mailto:info@rocchedeimanzoni.it)