



Rocche dei Manzoni



Rocche dei Manzoni e le uova di cemento: la novità della tradizione

Rocche dei Manzoni, storica cantina di Monforte d'Alba, nota per il suo approccio pionieristico capace di coniugare l'utilizzo di nuove tecnologie produttive alla tradizione vinicola delle Langhe, continua a sperimentare introducendo l'uso delle uova di cemento per l'affinamento dei suoi vini.

Il progetto è iniziato nel 2008, anno in cui Rodolfo Migliorini acquistò le prime uova di cemento naturale destinandole alla produzione dei vini bianchi, come il Langhe D.O.C. Chardonnay "L'Angelica". La particolare forma a uovo è risultata fondamentale nella vinificazione di questa tipologia di vini in quanto questa permette un rimestaggio naturale capace di ricreare un batonnage, lieve e continuo, che consente alle fecce leggere e ai lieviti di rimanere in costante sospensione, regalando ai vini grassezza, pulizia ed eleganza.

Già dall'anno successivo alle prime sperimentazioni, nel 2009, l'uso delle uova di cemento è stato esteso anche ai vini rossi dell'azienda. Grazie alla porosità delle pareti di cemento i sentori che fanno seguito alle fasi di vinificazione in legni nuovi di primo passaggio vanno ad armonizzarsi con gli aromi

varietali, non risultando mai predominanti. Il cemento, grazie alla proprietà di microporosità, è in grado di permettere un minimo passaggio di ossigeno facendo sì che il vino non vada incontro a fenomeni riduttivi come avverrebbe con maggior facilità in serbatoi di acciaio. Invece, la forma ad uovo favorisce un movimento circolare che porta verso l'alto i microelementi presenti sul fondo, creando così una continua omogeneizzazione della massa. Lo scopo è di ottenere vini dal gusto pieno, rotondo e più complesso con un ottimo tannino, preservando i sapori e i profumi.

"Oggi Rocche dei Manzoni possiede uova di cemento con capacità che vanno dai 6 ai 15 hl e che vengono utilizzate per l'affinamento dei vini – dichiara Rodolfo Migliorini, titolare dell'azienda- Con le uova di cemento abbiamo trovato la nostra chiave di volta per ottenere vini ancora più eleganti. Grazie al loro impiego siamo riusciti ad ottenere un alto livello di purezza sia nell'espressione del territorio che dello stile aziendale".