



## Barolo D.O.C.G.



**Denominazione:** Barolo D.O.C.G.

**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:** 1974

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

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

**Resa per Ha:** 45-50 q

**Tipologia uve:** 100% Nebbiolo da Barolo

**Vinificazione:** selezione delle uve, fermentazione a temperatura controllata per circa 15 giorni a contatto con le bucce. Ulteriore selezione in cantina, trattandosi di un assemblaggio tra i vari vigneti aziendali

**Tenore alcool:** 14%

**Affinamento:** invecchiamento circa 30 mesi in legno e primo affinamento di circa 6 mesi in cemento. Ulteriore affinamento di circa 12 mesi in bottiglia prima di essere messo in vendita.

**Durata prevista:** 25/30 anni

**Formati disponibili:** 0,375 L / 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](mailto:info@rocchedeimanzoni.it)