



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

Resa per Ha: 50-60 q

Tipologia uve: Nebbiolo da Barolo + Barbera d'Alba

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

Tenore alcool: 14%

Affinamento: invecchiamento circa 24/30 mesi in barriques e primo affinamento in cemento. Ulteriore affinamento di circa 12 mesi in bottiglia prima di essere messo in vendita.

Durata prevista: 20/30 anni

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

Peculiarità: primo assemblaggio prodotto in Langa 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