



Langhe Chardonnay D.O.C. “L'Angelica”



Denominazione: Langhe Chardonnay 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: 1989

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: 100% Chardonnay

Vinificazione: subito dopo la pigiatura soffice in bianco, il mosto viene introdotto in barrique, dove porterà a compimento la fermentazione in ambiente a temperatura controllata

Tenore alcool: 13,5%

Affinamento: invecchiamento in barriques per circa 18 mesi e primo affinamento in cemento per circa 12 mesi. Ulteriore affinamento in bottiglia per circa 12 mesi prima della messa in vendita.

Durata prevista: 15 anni ad oltre

Formati disponibili: 0,75 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