



# Brut Zero Rosè

## Riserva

### *“Valentino”*



**Denominazione:** Vino Spumante di Qualità  
Metodo Classico

**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:** 2003

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

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

**Resa per Ha:** 45-55 q

**Tipologia uve:** Pinot Nero + Chardonnay

**Vinificazione:** Metodo Classico, maturazione su lieviti  
per almeno 60 mesi, remuage, dégorgement

**Tenore alcool:** 12,5%

**Affinamento:** 6 mesi in bottiglia dopo il  
dégorgement e prima della messa in vendita

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