

Brut Cuvée Speciale DOOR 185th “Valentino”



Denominazione: Vino Spumante di Qualità
Metodo Classico

Millesimato: no

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:** 2008

Tipo di agricoltura: sostenibile volta a ridurre le
sostanze anticrittogamiche

Vinificazione: dopo la pressatura delle uve, il mosto
viene immesso in parte in legno ed in parte in uova
di cemento, fermentazione malolattica non portata a
compimento e successivo tiraggio in bottiglia con
permanenza sui lieviti per un minimo di 8 anni.
Durante il processo di affinamento, esso viene
sottoposto ad una sollecitazione musicale misurata e
controllata, attraverso una composizione scelta
personalmente dal maestro Ezio Bosso, per
ottimizzare l'attività dei lieviti. Dégorgement con
aggiunta di liqueur e successivo affinamento in
bottiglia di mesi 6 circa

Tenore alcool: 13%

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

Formati disponibili: 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