



*Rocche dei Manzoni*  
di Valentino

## Barolo D.O.C.G.



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

**Jahgangswein:** Ja

**Herkunftsgebiet:** Verschiedene Weinbergen alle in Monforte d'Alba (CN), die zu Podere Rocche Manzoni gehören

**Erster Jahrgang in der Firmengeschichte:** 1974

**Anbau:** nachhaltige Landwirtschaft, unter Reduzierung von Fungiziden

**Anbausystem und Bepflanzungsdichte:** Guyot 4000 Weinreben pro Hektar

**Rebsorten:** 100% Nebbiolo für Barolo

**Weinherstellung:** Auslese der Trauben, Gärung im Kontakt zu den Schalen für ungefähr 15 Tage bei kontrollierter Temperatur. Weitere Auslese im Keller, da es sich um ein Blend von verschiedenen Weinbergen handelt

**Alkoholgehalt:** 14%

**Weinausbau:** Weinalterung in Holz und erste Verfeinerung in Betontank. Nach der Flaschenabfüllung, zusätzliche Verfeinerung in Glas.

**Lagerfähigkeit:** 25/30 Jahren

**Flaschenformate:** 0,375 L / 0,75 L / 1,5 L

Die oben wiedergegebenen Daten sind das Ergebnis eines Durchschnitts von mehreren Jahrgängen, das je nach Jahrgang variieren kann.

**Podere Rocche dei Manzoni**

Località Manzoni Soprani, 3 - 12065 Monforte d'Alba (CN) - Tel. +39 0173 78421

info@rocchedeimanzoni.it