



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