



*Rocche dei Manzoni*  
*di Valentino*

## Valentino

*Brut*

O



**Bezeichnung:** Vino Spumante di Qualità V.S.Q.,  
klassische Methode

**Jahgangswein:** Ja

**Herkunftsgebiet:** Ortsteil Manzoni Soprani, S.Stefano  
di Perno, Madonna Assunta di Castelletto in Monforte  
d'Alba (CN)

**Erster Jahrgang in der Firmengeschichte:** 1989

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

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

**Rebsorten:** 100% Chardonnay

**Weinherstellung:** klassische Methode. Reifung auf  
den Gärstoffen für mindestens 120 Monate.  
Remuage, Dégorgement.

**Alkoholgehalt:** 12,5%

**Weinausbau:** 8/12 Monate in Flasche nach  
Dégorgement und vor dem Verkauf.

**Flaschenformate:** 0,75 L / 1,5 L / 3 L / 6 L / 9 L

Die oben wiedergegebenen Daten sind das Ergebnis einen  
Durchschnitt 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