



Rocche dei Manzoni
di Valentino

**Brut Cuvèe
Speciale DOOR 185th
“Valentino”**



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

Jahrgangswein: Nein

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

Erster Jahrgang in der Firmengeschichte: 2008

Anbau: nachhaltige Landwirtschaft, unter
Reduzierung von Fungiziden

Weinherstellung: Nach der Traubenpresse kommen
ein Teil der Maische in Holz und ein anderer Teil in
Betoneiern. Unerledigte malolaktische Gärung und
zusätzliche Kontakt auf den Gärstoffen für mindestens
8 Jahren in Flasche. Während der Verfeinerung, wird
der Wein einer kontrollierten und gemäßigten
musikalischen Beanspruchung ausgesetzt, um die
Aktivität der Gärstoffe zu optimieren. Diese Musik
wurde persönlich von Maestro Ezio Bosso
ausgewählt.

Alkoholgehalt: 13%

Weinausbau: 6 Monate in Flasche nach
Dégorgement und vor dem Verkauf.

Flaschenformate: 0,75 L / 1,5 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
info@rocchedeimanzoni.it