

**Brut Cuvée**  
**Speciale DOOR 185<sup>th</sup>**  
*“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:** etwa 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.