



## Langhe Rosso D.O.C. "Bricco Manzoni"



**Bezeichnung:** Langhe Rosso D.O.C.

**Jahgangswein:** Ja

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

**Erster Jahrgang in der Firmengeschichte:** 1976

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

**Anbausystem und Bepflanzungsdichte:** Guyot 4000 Weinreben pro Hektar  
Hektarertrag: 5000-6000 kg

**Rebsorten:** Nebbiolo für Barolo + Barbera d'Alba

**Weinherstellung:** Auslese der Trauben, Gärung im Kontakt zu den Schalen für ungefähr 14 Tage bei kontrollierter Temperatur.

**Alkoholgehalt:** 14%

**Weinausbau:** etwa 24/30 Monate Weinalterung in Holz und erste Verfeinerung in Betontank. Nach der Flaschenabfüllung, etwa 12 Monate zusätzliche Verfeinerung in Glas.

**Lagerfähigkeit:** 20/ 30 Jahren

**Flaschenformate:** 0,75 L / 1,5 L / 3 L / 5 L / 12 L

**Besonderheit:** erstes Blend in Langa seit 1976

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