

Valentino *Brut Rosé*

O



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

Jahrgangswein: Ja

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

Erster Jahrgang in der Firmengeschichte: 2003

Anbau: nachhaltige Landwirtschaft, unter
Reduzierung von Fungiziden

Anbausystem und Bepflanzungsdichte: Guyot 4000
Weinreben pro Hektar

Hektarertrag: 4500-5500 kg

Rebsorten: Pinot Nero + Chardonnay

Weinherstellung: klassische Methode. Reifung auf
den Gärstoffen für mindestens 60 Monate. Remuage,
Dégorgement.

Alkoholgehalt: 12,5%

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

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

Die oben wiedergegebenen Daten sind das Ergebnis eines
Durchschnitts von mehreren Jahrgängen, das je nach Jahrgang
variieren kann.