



Rocche dei Manzoni
di Valentino

Valentino

Brut

Elena



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

Jahgangswein: Ja

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

Erster Jahrgang in der Firmengeschichte: 1978

Anbau: nachhaltige Landwirtschaft, unter
Reduzierung von Fungiziden

Anbausystem und Bepflanzungsdichte: Guyot 4000
Weinreben pro Hektar

Rebsorten: Pinot Nero + Chardonnay

Weinherstellung: klassische Methode. Reifung auf
den Gärstoffen für mindestens 30/36 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 / 6 L / 9 L / 12 L

Besonderheit: Erster Schaumwein klassische
Methode in Langa seit 1978

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