



*Rocche dei Manzoni*  
di Valentino

V

**Barolo D.O.C.G.**  
**Perno**  
*“Cappella di S. Stefano”*



**Denominazione:** Barolo D.O.C.G.

**Millesimato:** sì

**Zona di provenienza:** Perno, Cappella  
S. Stefano, Monforte d'Alba (CN)

**Nella storia aziendale,**

**il primo anno di produzione risale al:** 1993

**Tipo di agricoltura:** sostenibile volta a ridurre  
le sostanze anticrittogamiche

**Tipo di impianto:** Guyot 4000 ceppi per Ha

**Tipologia uve:** 100% Nebbiolo da Barolo

**Vinificazione:** selezione delle uve, fermentazione a  
temperatura controllata per circa 21 giorni a contatto  
con le bucce

**Tenore alcool:** 14,5%

**Affinamento:** invecchiamento in legno e primo  
affinamento in cemento. Dopo l'imbottigliamento  
ulteriore affinamento in vetro

**Durata prevista:** oltre 30 anni

**Formati disponibili:** 0,75 L / 1,5 L / 3 L

I dati riportati sono frutto di una media di più anni che possono  
variare a seconda dell'annata in oggetto.

**Podere Rocche dei Manzoni**

Località Manzoni Soprani, 3 - 12065 Monforte d'Alba (CN) - Tel. +39 0173 78421

info@rocchedeimanzoni.it