



*Rocche dei Manzoni*  
di Valentino

# Barolo D.O.C.G.

## 10 anni riserva Castelletto

### “Vigna Madonna Assunta la Villa”<sup>®</sup>



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

**Millesimato:** sì

**Zona di provenienza:** Castelletto, Vigna Madonna Assunta La Villa, Monforte d'Alba (CN).

**Nella storia aziendale, il primo anno di produzione risale al:** 1999.

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

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

**Resa per Ha:** 45-50 q.

**Tipologia uve:** 100% Nebbiolo.

**Vinificazione:** prima fermentazione ed estrazione antocianica a contatto con le bucce.

**Affinamento:** invecchiamento circa 30 mesi in legno.  
Ulteriore affinamento di circa 60-72 mesi in vetro.

**Durata prevista:** oltre 30 anni.

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

**Esame visivo:** Nel calice il vino si presenta con un colore fitto, vivo, sano. La tonalità appare granata, ma mira verso una sfumatura aranciata.

**Esame olfattivo:** Al naso, il vino si presenta con un profilo polposo e avvolgente, dominato da frutta evoluta e carnosa, in cui si distinguono chiaramente la ciliegia e la prugna mature. A seguire, si apre su una fragranza di sottobosco, con marcate sfumature terrose e una nitida nota di fungo, che richiama i funghi secchi e l'umami, appena accennato ma ben integrato. Emergono eleganti profumi di petricore, con il tipico sentore del bosco dopo la pioggia: un bouquet umido, fresco e minerale, che dona profondità e complessità. In chiusura, il vino svela raffinati sentori di scatola da sigaro e tabacco fine, delicato ma persistente, che si sposa armoniosamente con le note fungine. Una leggera fragranza di pipa spenta e di erbe aromatiche essiccate arricchisce ulteriormente il vino, mentre una timida balsamicità compare sul finale.

**Esame gustativo:** Al palato si presenta con bocca piena e ricca, un sorso avvolgente che rivela subito la struttura imponente del vino. L'acidità è ancora ben presente, segno di una freschezza che sostiene e vivacizza la degustazione, pur in un contesto di estrema morbidezza e velluto.

Il vino è persistente, equilibrato e armonioso, con un finale lungo e appagante in cui emergono eleganti note di cioccolato e cacao, che si fondono armoniosamente con il resto del profilo gustativo. Il tannino, perfettamente evoluto, ha perso ogni traccia di nota amaricante: è gentile, carezzevole, e mai allappante, contribuendo alla sensazione di equilibrio e piacevolezza in bocca. La salivazione è presente e profusa. È un vino maturo, ma che dimostra una capacità straordinaria di mantenere intatto il proprio livello qualitativo e la bevibilità ancora per decenni, a conferma della sua grandezza.

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