Rocche dei Manzoni
di Valentino

Barolo D.O.C.G.

Perno

"Cappella di S. Stefano" ®

Denominazione: Barolo D.O.C.G.

Millesimato: sì

Zona di provenienza: Perno, Vigna 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

Resa per Ha: 45-50 q

Tipologia uve: 100% Nebbiolo

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata a contatto con le bucce

Affinamento: invecchiamento circa 30 mesi in legno. Ulteriore affinamento di circa 12 mesi in bottiglia prima di essere messo in vendita.

Durata prevista: oltre 30 anni

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

Esame visivo: Alla vista il vino appare di un colore vivo, sano con una grande trasparenza.Nel calice la tonalità va dal carminio verso una sfumatura granata, quasi mattone, simile al colore caldo e terroso delle antiche tegole in coppo. Gli archetti e le lacrime sono disegnati nel calice, indice di una grande scorrevolezza.

Esame olfattivo: Al naso, il vino si distingue per un'eleganza fine e composta, espressione autentica di un Nebbiolo nella sua forma più nobile e armoniosa. L'impatto olfattivo è quello di un perfetto mosaico sensoriale, in cui ogni dettaglio – frutto, fiore, spezia e balsamicità – si incastra con naturalezza e precisione. La componente speziata emerge nella sua espressione qualitativa migliore e va a braccetto con il fiore e il frutto. Una lieve nota vanigliata, mai invadente, dona rotondità e morbidezza.

Esame gustativo: Al palato, si svela con un equilibrio impeccabile: la morbidezza e la vellutatezza della trama tannica si fondono perfettamente con una freschezza delicata. La salivazione è profusa, continua e fluida, a testimonianza di una sapidità ben integrata. Il tannino si sposa con naturalezza agli altri elementi del vino, contribuendo a una bocca armonica e coerente, dove nulla sovrasta, ma tutto concorre a una sensazione di rotondità ed eleganza. L'alcool è perfettamente gestito, avvolge senza bruciare. La persistenza è infinita: il finale è lungo, raffinato, dominato da note di erbe aromatiche essiccate, quasi balsamiche, arricchite da una spezia sottile e ben dosata che prolunga il ricordo del vino molto oltre il sorso.
Un Barolo di grande finezza, che unisce potenza ed eleganza, struttura e bevibilità.

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