



*Rocche dei Manzoni*  
di Valentino

## Barolo D.O.C.G.<sup>®</sup>



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

**Millesimato:** sì

**Zona di provenienza:** vari vigneti appartenenti a Podere Rocche dei Manzoni, tutti siti in Monforte d'Alba (CN).

**Nella storia aziendale, il primo anno di produzione risale al:** 1974

**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. Selezione in cantina, trattandosi di un assemblaggio tra i vari vigneti aziendali.

**Affinamento:** invecchiamento circa 30 mesi in legno.

**Durata prevista:** 25/30 anni

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

**Esame visivo:** Nel calice il vino si presenta di un colore vivo e sano. La tonalità appare di un lucente rosso carminio franco con particolare limpidezza e trasparenza.

**Esame olfattivo:** Il profilo olfattivo del vino è fine, pulito ed impattante fin dal primo approccio. Si distingue per una perfetta compenetrazione tra componenti fruttate e floreali, in un equilibrio aromatico che colpisce per precisione e armonia.

Spicca con decisione una nota di frutto sotto spirito, intensa e profonda, in cui l'alcol risulta perfettamente bilanciato. Sullo sfondo, si apre un delicato ventaglio floreale, in cui emergono con nitidezza la viola, il geranio e il ciclamino.

A completare il quadro, interviene una raffinata nota di legno leggermente tostato, accompagnata da richiami di frutta secca, scorza di nocciola e un accenno speziato di cannella. Il tutto è sostenuto da una balsamicità ben evidente, misurata e perfettamente inserita nel contesto aromatico.

**Esame gustativo:** Un vino elegante, pulito e verticale, che si esprime con grande precisione e direzionalità.

In bocca è diretto e tannico, ma il tannino, pur evidente, non risulta mai preponderante, grazie a una perfetta gestione dell'alcool e a un equilibrio impeccabile tra durezza e morbidezza.

Si colgono chiaramente note di fiore e frutto, persistenti su una base amaricante che dona profondità.

Il sorso è carezzevole, armonico, con una struttura ben definita che lascia una nota talcata in chiusura, tendente ad asciugare la saliva.

Il finale è lungo, con una persistenza importante, dove riemerge una sottile nota di rabarbaro e un tannino asciutto che chiude il cerchio gustativo.

Un vino già pronto per essere bevuto.

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