



Rocche dei Manzoni
di Valentino

Langhe Rosso D.O.C. "Bricco Manzoni"®



Denominazione: Langhe Rosso D.O.C.

Millesimato: sì

Zona di provenienza: Langhe

Nella storia aziendale, il primo anno di produzione risale al: 1976

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

Tipo di impianto: Guyot 4000 ceppi per Ha

Resa per Ha: 50-60 q

Tipologia uve: Uve a bacca rossa

Vinificazione: Fermentazione a temperatura controllata, a contatto con la buccia.

Affinamento: invecchiamento circa 24/30 mesi in barriques e primo affinamento in cemento. Ulteriore affinamento di circa 12 mesi in bottiglia prima di essere messo in vendita.

Durata prevista: 20/30 anni

Formati disponibili: 0,75 L / 1,5 L / 3 L / 5 L / 12 L

Peculiarità: primo assemblaggio prodotto in Langa nel 1976

Esame visivo: Nel calice compare immediatamente una magnifica lucentezza e trasparenza. La tonalità appare rosso carminio con una sfumatura che vira verso il granato.

Esame olfattivo: Al naso, il vino si presenta di grande impatto e performance, con una finezza aromatica che ne sottolinea l'eleganza innata.

Il bouquet si apre su intense note di frutta rossa matura, dove domina la ciliegia, affiancata da sfumature più scure di prugna.

L'anima balsamica del vino si esprime con grande nitidezza: sentori mentolati e accenni di canfora si intrecciano in modo naturale al frutto, dando vita a un equilibrio aromatico. Un vero e proprio matrimonio perfetto di profumi e aromi.

Il legno è presente in modo discreto e rispettoso, con una presenza gentile ed educata che accompagna senza mai sovrastare, mantenendo intatta la freschezza balsamica e l'integrità del frutto. Emergono poi speziature precise, tra cui spiccano la cannella e la noce moscata.

A completare l'insieme, una delicata fragranza floreale che richiama la viola e il fiore appassito, tipica espressione del Nebbiolo.

Esame gustativo: Al gusto colpisce l'impressionante corrispondenza con l'olfatto: ciò che il naso promette, il palato lo conferma con precisione e coerenza. Il tannino si comporta come un perfetto direttore d'orchestra: guida l'assaggio con autorevolezza ma senza mai imporsi, risultando perfettamente gestito, mai invasivo né sovrastante. Non si avvertono note amaricanti. Emergono in bocca piccole caramelle alla violetta, con una florealità intensa e sorprendente che, a tratti, quasi sovrasta il frutto. A completare il quadro, un elegante sentore balsamico che richiama la genziana e il rabarbaro, donando profondità e freschezza al sorso. La persistenza è semplicemente infinita, lasciando un ricordo lungo e nitido.

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