

Valentino

Brut

O



Denominazione: Vino Spumante di Qualità Metodo Classico

Millesimato: sì

Zona di provenienza: Langhe

Nella storia aziendale, il primo anno di produzione risale al: 1989

Tipo di agricoltura: sostenibile volta a ridurre le sostanze anticrittogamiche

Tipo di impianto: Guyot 4000 ceppi per Ha

Resa per Ha: 45-55 q

Tipologia uve: 100% Chardonnay

Vinificazione: Metodo Classico, maturazione su lieviti per almeno 120 mesi, remuage, dégorgement

Affinamento: 8/12 mesi in bottiglia dopo il dégorgement e prima della messa in vendita

Formati disponibili: 0,75 L / 1,5 L / 3 L / 6 L / 9 L

Esame visivo: Nel calice a lenta velocità notiamo delle bollicine austere. Il colore che sta andando verso il dorato, ha ancora degli ultimi colpi di coda del paglierino.

Questo contrasto cromatico suggerisce un vino che sta evolvendo, ma che conserva ancora una certa freschezza visiva.

Esame olfattivo: Al naso il vino si presenta complesso e persistente.

La fragranza iniziale è dominata da frutta gialla matura, con una marcata presenza di banana che, dopo pochi istanti, evolve verso note tropicali più esotiche come mango e papaia, senza mai perdere una viva componente agrumata. L'insieme è arricchito da un'elegante essenza di fiori gialli, che aggiunge un tocco di finezza floreale.

Seguono note delicate e avvolgenti di burro, in particolare burro di arachidi, che si fondono armoniosamente con sentori di frutta secca. Il legno è gestito con grande maestria: una leggera nota boisée, accompagnata da una tostatura fresca ed elegante, sostiene il bouquet senza sovrastarlo, donando complessità e raffinatezza.

Esame gustativo: Al palato il vino si apre con una chiara impronta agrumata, subito affiancata da una presenza nitida di frutta tropicale. Una leggera speziatura compare sul finale, sottile e ben dosata, aggiungendo complessità senza sovrastare il frutto.

La struttura gustativa è salda, con una sapidità evidente che si intreccia in modo perfetto con l'acidità, creando un equilibrio dinamico e piacevole. Il sorso risulta morbido, rotondo, pienamente equilibrato.

La persistenza è notevole: il vino è lungo, lascia un ricordo gustativo nitido e pulito.

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