

Valentino

Brut



Bezeichnung: Vino Spumante di Qualità V.S.Q., klassische Methode

Jahrgangswein: Ja

Herkunftsgebiet: Langhe

Erster Jahrgang in der Firmengeschichte: 1989

Anbau: nachhaltige Landwirtschaft, unter Reduzierung von Fungiziden

Anbausystem und Bepflanzungsdichte: Guyot 4000 Weinreben pro Hektar

Hektarertrag: 45-50 q

Rebsorten: 100% Chardonnay

Weinherstellung: klassische Methode. Reifung auf den Gärstoffen für mindestens 120 Monate. Remuage, Dégorgement.

Weinausbau: 8/12 Monate in Flasche nach Dégorgement und vor dem Verkauf.

Flaschenformate: 0,75 L / 1,5 L / 3 L / 6 L / 9 L

Sichtprüfung: Im Glas, bei langsamer Bewegung, bemerken wir einige zurückhaltende Perlen. Die Farbe tendiert allmählich ins Goldene, zeigt jedoch noch letzte Anklänge von Strohgelb. Dieser farbliche Kontrast deutet auf einen Wein hin, der sich in der Entwicklung befindet, aber dennoch eine gewisse visuelle Frische bewahrt.

Olfaktorische Analyse: In der Nase präsentiert sich der Wein komplex und anhaltend. Der erste Eindruck ist von reifer gelber Frucht geprägt, mit einer deutlichen Präsenz von Banane, die sich nach wenigen Momenten in exotischere tropische Noten wie Mango und Papaya weiterentwickelt – ohne dabei eine lebendige Zitruskomponente zu verlieren. Das Ganze wird durch eine elegante Essenz gelber Blüten bereichert, die dem Duftbild eine florale Feinheit verleiht. Es folgen zarte, umhüllende Noten von Butter, insbesondere Erdnussbutter, die sich harmonisch mit Anklängen von Trockenfrüchten verbinden. Das Holz ist meisterhaft eingesetzt: eine feine boisée-Note, begleitet von einer frischen und eleganten Toastung, stützt das Bouquet, ohne es zu überdecken, und verleiht ihm Komplexität und Raffinesse.

Geschmacksprüfung: Am Gaumen öffnet sich der Wein mit einem klaren Zitruseneindruck, der sogleich von einer deutlichen Präsenz tropischer Früchte begleitet wird. Im Abgang tritt eine leichte, fein abgestimmte Würze auf, die dem Wein zusätzliche Komplexität verleiht, ohne die Frucht zu überdecken. Die geschmackliche Struktur ist fest, mit einer ausgeprägten Salzigkeit, die sich perfekt mit der Säure verbindet und ein dynamisches, angenehmes Gleichgewicht schafft. Der Schluck wirkt weich, rund und vollkommen ausgewogen. Die Persistenz ist bemerkenswert: Der Wein ist langanhaltend und hinterlässt einen klaren, sauberen geschmacklichen Eindruck.

Die oben wiedergegebenen Daten sind das Ergebnis eines Durchschnitts von mehreren Jahrgängen, das je nach Jahrgang variieren kann.

Podere Rocche dei Manzoni

Località Manzoni Soprani, 3 - 12065 Monforte d'Alba (CN) - Tel. +39 0173 78421
info@rocchedeimanzoni.it