



Rocche dei Manzoni
di Valentino

Valentino

Brut

Elena



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

Jahgangswein: Ja

Herkunftsgebiet: Langhe

Erster Jahrgang in der Firmengeschichte: 1978

Anbau: nachhaltige Landwirtschaft, unter Reduzierung von Fungiziden

Anbausystem und Bepflanzungsdichte: Guyot 4000 Weinreben pro Hektar

Hektarertrag: 45-50 q

Rebsorten: Pinot Nero + Chardonnay

Weinherstellung: klassische Methode. Reifung auf den Gärstoffen für mindestens 30/36 Monate. Remuage, Dégorgement.

Weinausbau: 6 Monate in Flasche nach Dégorgement und vor dem Verkauf.

Flaschenformate: 0,75 L / 1,5 L / 3 L / 6 L / 9 L / 12 L

Besonderheit: Erster Schaumwein klassische Methode in Langhe seit 1978

Sichtprüfung: Im Glas fällt sofort die perfekte Schaumbildung und die Vielzahl feiner, eleganter Perlen auf. Die Bläschen steigen mit mittlerer Geschwindigkeit auf. Die lebendige strohgelbe Farbe zeigt eine mittlere Dichte.

Olfaktorische Analyse: In der Nase präsentiert sich der Wein frisch und jugendlich. Zarte Noten von weißem Obst treten hervor –deutlich erkennbar sind weiße Pfirsiche, Mispeln und Aprikosen, die Frische und Saftigkeit verleihen. Die florale Komponente ist ausgeprägt und intensiv, mit einer markanten Holunderblütennote. Das Duftprofil ist geprägt von knackiger Frische, feinen, aber klar definierten Aromen, die einen Eindruck großer Jugendlichkeit und Harmonie vermitteln. Im Abgang zeigt sich eine feine Note von frischer Brotkrume –anhaltend und gut eingebunden–, die das Gesamtbild mit einem Hauch schlichter Komplexität abrundet. Das Gesamtbild ist äußerst angenehm und lädt zum Trinken ein.

Geschmacksprüfung: Am Gaumen bestätigt der Wein treu die Eindrücke aus der Nase, mit einer klaren geschmacklich-olfaktorischen Übereinstimmung. Er zeigt sich entwickelt, mit reifen und komplexen Aromen, wird aber weiterhin von einer frischen Basis getragen, die den Schluck lebendig macht und den Trinkfluss verlängert. Eine feine Zitrusnote bringt Frische in die Mitte des Gaumens, während eine schöne, feine und zarte Salzigkeit zur Verstärkung der Geschmacksstruktur beiträgt. Die Balance ist makellos: Harte und weiche Komponenten stehen in perfekter Harmonie zueinander. Im Mund wirkt der Wein ansprechend, dynamisch, mit einer schönen Persönlichkeit, die sich ohne Übertreibung, aber mit Charakter ausdrückt.

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@rochedeimanzoni.it