

Valentino Brut Cuvée Speciale DOOR 185th



Denominazione: Vino Spumante di Qualità Metodo Classico

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

Jahrgangswein: Nein

Herkunftsgebiet: Langhe

Erster Jahrgang in der Firmengeschichte: 2008

Anbau: nachhaltige Landwirtschaft, unter Reduzierung von Fungiziden

Weinherstellung: Nach der Traubenpresse kommen ein Teil der Maische in Holz und ein anderer Teil in Betoneiern. Unerledigte malolaktische Gärung und zusätzliche Kontakt auf den Gärstoffen für mindestens 8 Jahren in Flasche. Während der Verfeinerung, wird der Wein einer kontrollierten und gemäßigten musikalischen Beanspruchung ausgesetzt, um die Aktivität der Gärstoffe zu optimieren. Diese Musik wurde persönlich von Maestro Ezio Bosso ausgewählt.

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

Flaschenformate: 0,75 L / 1,5 L

Sichtprüfung: Im Glas beeindruckend die feinen und zahlreichen Perlen, die mit einer gewissen Beständigkeit verbleiben – ein Zeichen für eine perfekte Schaumbildung. Die Perlen steigen mit mittlerer Geschwindigkeit auf. Visuell überrascht die Farbe mit einem leicht roséfarbenen, lebhaften Schimmer.

Olfaktorische Analyse: Die Nase ist elegant und beeindruckend, mit einer vollen aromatischen Intensität. Die fruchtigen Noten treten sofort klar hervor: Besonders auffällig sind gelber Pfirsich, rote Johannisbeere und Himbeere, die dem Profil eine angenehme Fülle und Lebendigkeit verleihen. Dazu gesellt sich eine feine, aber prägnante rote Blumennote. Eine raffinierte, gereifte und gut integrierte Hefenote fügt Tiefe und olfaktorische Komplexität hinzu. Abgerundet wird das Profil durch eine frische Zitrusnote, mit deutlichen Anklängen an Blutorangenschale, die Frische verleiht.

Geschmacksprüfung: Am Gaumen zeigt sich der Wein sofort großartig, mit einer ausgeprägten roten Frucht, insbesondere Johannisbeere, die den Ton angibt. Im Mund ist er knackig und trocken. Die Salzigkeit tritt deutlich hervor und wird von einem taktilen Gefühl von Kreidigkeit und pudriger Textur begleitet. Es entsteht ein fast tanninartiger Effekt, der den Schluck strukturiert und ihm Substanz verleiht. Der Wein ist perfekt ausbalanciert: Frische und Weichheit jagen einander und gleichen sich auf natürliche Weise aus, was einen harmonischen, anhaltenden Schluck mit viel Persönlichkeit ergibt. Im Abgang überrascht er mit großer Trinkfreude und angenehmer Bekömmlichkeit.

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