



# Langhe Rosso D.O.C. “Quatr Nas”®



**Denominazione:** Langhe Rosso D.O.C.

**Millesimato:** sì

**Zona di provenienza:** Langhe

**Nella storia aziendale,**  
**il primo anno di produzione risale al:** 1996

**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.

**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:** 20/25 anni

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

**Esame visivo:** Il vino si presenta con un rosso rubino profondo, arricchito da sfumature violacee che virano verso tonalità carminio. La sua densità è buona, senza essere opaca, permettendo una limpidezza impeccabile che denota una grande sanità cromatica.

**Esame olfattivo:** Al naso, questo vino si apre in maniera poliedrica, con un frutto rosso immediatamente riconoscibile. La freschezza delle note di ciliegia, mora, lampone e mirtillo è affiancata da una fragranza vivace e impattante. Accanto a questo fruttato, si percepisce una spezia fine e delicata, come il pepe nero, che aggiunge complessità al profilo olfattivo. Un leggero accenno vegetale di peperoni giallo e rosso si fonde armoniosamente con il frutto e la speziatura, segno di un passaggio in legno che arricchisce il bouquet senza sovrastarlo.

**Esame gustativo:** La corrispondenza tra naso e bocca è perfetta, con un vino che mantiene un'acidità vivace e una bella salivazione, segno di freschezza e capacità di stimolare la degustazione. Il tannino è elegante, vivo e vellutato, ma senza l'asprezza che potrebbe essere prevista. La beva è piacevole, immediata, offrendo un equilibrio che invita a un altro sorso. Il Langhe DOC Quatr Nas rappresenta un grande esempio di blend, in cui la maestria del vinificatore emerge nella valorizzazione delle peculiarità di ciascun vitigno, creando un vino armonioso e ben bilanciato.

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