

Valentino

Brut Rosé



Denominazione: Vino Spumante di Qualità Metodo Classico

Millesimato: sì

Zona di provenienza: Langhe

Nella storia aziendale, il primo anno di produzione risale al: 2003

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: Pinot Nero

Vinificazione: Metodo Classico, maturazione su lieviti per almeno 60 mesi, remuage, dégorgement

Affinamento: 6 mesi in bottiglia dopo il dégorgement e prima della messa in vendita

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

Esame visivo: Il vino si presenta cristallino, impreziosito da una bollicina bellissima: catenelle fini e regolari, con velocità di ascesa media e una scomparsa centrifuga delle bollicine, chiaro segno di una presa di spuma perfettamente riuscita. Il colore è un elegante buccia di cipolla, con sfumature ramate vivaci che ne esaltano la luminosità.

Esame olfattivo: Al naso si esprime in modo meraviglioso e immediato. La croccantezza del frutto rosso è ben definita e si intreccia con una raffinata nota agrumata di arancia sanguinella e scorza di agrume. Il contributo dei lieviti è elegante e mai invasivo, ricordando una fetta biscottata con marmellata, più orientata sull'arancia che sul frutto rosso, donando complessità e finezza.

Esame gustativo: In bocca il vino è croccante, bellissimo e pulito, con una straordinaria corrispondenza gusto-olfattiva. Colpisce immediatamente per la perfetta armonia: ribes, mirtillo e lampone si fondono con una piacevole nota agrumata di arancia. L'alcol è gestito in maniera impeccabile, mentre la bollicina risulta vivace e allo stesso tempo avvolgente. Il sorso è persistente, equilibrato e di grande eleganza. Morbidezze e durezza sono perfettamente bilanciate, regalando un Metodo Classico Rosé di grande precisione, finezza e bevibilità.

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