

Valentino

Brut Rosé



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

Jahrgangswein: Ja

Herkunftsgebiet: Langhe

Erster Jahrgang in der Firmengeschichte: 2003

Anbau: nachhaltige Landwirtschaft, unter Reduzierung von Fungiziden

Anbausystem und Bepflanzungsdichte: Guyot 4000 Weinreben pro Hektar

Hektarertrag: 45-55 q

Rebsorten: Pinot Nero

Weinherstellung: klassische Methode. Reifung auf den Gärstoffen für mindestens 60 Monate. Remuage, Dégorgement.

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

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

Sichtprüfung: Der Wein präsentiert sich kristallklar, veredelt durch eine wunderschöne Perlage: feine, regelmäßige Perlenschnüre mit mittlerer Aufstiegeschwindigkeit und einem zentrifugalen Verschwinden der Bläschen – ein klares Zeichen einer perfekt gelungenen zweiten Gärung. Die Farbe ist ein elegantes Zwiebelschalenrosa mit lebhaften kupferfarbenen Nuancen, die seine Leuchtkraft unterstreichen.

Olfaktorische Analyse: In der Nase zeigt er sich wunderbar und unmittelbar. Die Knackigkeit roter Früchte ist klar definiert und verbindet sich mit einer feinen Zitrusnote von Blutorange und Zitruschale. Der Hefeeinfluss ist elegant und niemals aufdringlich und erinnert an getoastetes Brot mit Marmelade, wobei die Orangennoten stärker ausgeprägt sind als die roten Früchte. Dies verleiht dem Wein Komplexität und Finesse.

Geschmacksprüfung: Am Gaumen ist der Wein knackig, brillant und sauber, mit einer außergewöhnlichen Übereinstimmung zwischen Geschmack und Aroma. Er beeindruckt sofort durch seine perfekte Harmonie: Johannisbeere, Heidelbeere und Himbeere verschmelzen harmonisch mit einer angenehmen Zitrusnote von Orange. Der Alkohol ist tadellos eingebunden, während die Perlage lebendig und zugleich cremig und umhüllend wirkt. Der Abgang ist anhaltend, ausgewogen und von großer Eleganz.

Weichheit und Struktur sind perfekt ausbalanciert und ergeben einen Metodo-Classico-Rosé von großer Präzision, Finesse und Trinkfreude.

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