Rocche dei Manzoni
di Valentino

Barbera d'Alba D.O.C. Superiore
"Sorito Mosconi"®



Denominazione: Barbera d'Alba D.O.C. Superiore

Millesimato: sì

Zona di provenienza: Monforte d'Alba (CN)

Nella storia aziendale,il primo anno di produzione risale al: 1988

Tipo di impianto: Guyot 4000 ceppi per Ha

Resa per Ha: 45-50 q

Tipologia uve: 100% Barbera

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata, per circa 10/12 giorni a contatto con la buccia

Affinamento: primo affinamento in barriques per circa 24 mesi e ulteriore affinamento in cemento. 12 mesi minimo in bottiglia prima di essere messo in vendita

Durata prevista: 15/20 anni

Formati disponibili: 0,75 L

Esame visivo: Alla vista il colore è vivace, con una tonalità che dal rosso rubino vira verso il carminio.
Nel calice colpisce una certa trasparenza.

Esame olfattivo: Al naso, il vino si presenta profondo e di grande impatto olfattivo. Il profilo fruttato domina la scena, con una ciliegia matura e una frutta rossa piena e succosa, espressiva ma mai eccessiva o confetturosa.
Accanto a questa ricchezza fruttata, si sviluppa una speziatura elegante e ben integrata, in cui si riconoscono nitidamente note di noce moscata, cannella, chiodo di garofano e un tocco sottile di pepe.
Una fragranza boisée, leggera e misurata, accompagna armoniosamente il frutto, senza sovrastarlo. A completare il quadro olfattivo, delicate sfumature di erbe officinali essiccate, con il timo e la maggiorana a definire un fondo aromatico balsamico.

Esame gustativo: Al palato, il vino si presenta con grande armonia: le note di rabarbaro, genziana e liquirizia si fondono perfettamente con il frutto. Il tannino è setoso, avvolgente, e lascia una leggera polverosità sulle gengive, con un delicato tentativo di asciugare la salivazione, senza mai risultare aggressivo. La bocca è accarezzata da una sensazione rotonda, morbida, vellutata, ma al tempo stesso sorprendentemente salivante. È un vino completo: ogni componente – frutto, acidità, struttura, tannino – è perfettamente integrata e in equilibrio.

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