



Rocche dei Manzoni
di Valentino

Valentino

Brut

O



Denominazione: Vino Spumante di Qualità Metodo Classico

Millesimato: sì

Nella storia aziendale,

il primo anno di produzione risale al: 1989

Tipo di agricoltura: sostenibile volta a ridurre le sostanze anticrittogamiche

Tipo di impianto: Guyot 4000 ceppi per Ha

Vinificazione: Metodo Classico, maturazione su lieviti per almeno 120 mesi, remuage, dégorgement

Tenore alcool: 12,5%

Affinamento: 8/12 mesi in bottiglia dopo il dégorgement e prima della messa in vendita

Formati disponibili: 0,75 L / 1,5 L / 3 L / 6 L / 9 L

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