



Rocche dei Manzoni
di Valentino

Brut Zero Rosè Riserva “Valentino”



Denominazione: Vino Spumante di Qualità
Metodo Classico

Millesimato: sì

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

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

Tenore alcool: 12,5%

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

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