

Rocche dei Manzoni

Barolo DOCG



BAROLO DOCG, ITALIE

Millésime 2014
Domein: Podere Rocche dei Manzoni



Rocche dei Manzoni, opgericht in 1974 door Valentino Migliorini, bevindt zich in het gehucht Manzoni Soprani, deelgemeente van Monforte d'Alba. De wijngaarden zijn gezegend met een uitstekende zuidelijke ligging en het is tevens ook het kloppend hart van de Langhe en Barolo. Vandaag de dag wordt het domein geleid door Rodolfo Migliorini, de zoon van Valentino en ondertussen al de derde generatie van de familie Migliorini die met hart en ziel wijnen produceert en hierbij een mooi evenwicht bewaart tussen traditie en innovatie. Zo waren ze in 1978 pioniers in het gebruik van eiken vaten tijdens het vinificatieproces. De uitzonderlijke kwaliteit van de wijnen wordt gewaarborgd door het constant streven naar verbetering en het harde werken op de wijngaarden.

Oppervlakte: 50 ha
Druivensoorten: 100% Nebbiolo da Barolo
Bodem: Klei en kalk
Gemiddelde leeftijd van de beplanting: 35 jaar

Vinificatie:

Druiven worden zorgvuldig geselecteerd. Fermentatie bij gecontroleerde temperatuur gedurende 12 à 14 dagen met schil contact.

Rijping:

Gedurende 36 maanden op kleine eiken vaten, 6 maanden op betonnen vaten en 6 maanden op fles.

Alcoholgehalte: 14,0%

Beschikbare volumes: 0,75L

Verpakking: CC6

Rocche dei Manzoni

Barolo DOCG



BAROLO DOCG, ITALIE

Millésime 2014

Domaine: Podere Rocche dei Manzoni

Rocche dei Manzoni, fondé en 1974 par Valentin Migliorini, se situe à Manzoni Soprani qui fait partie de la commune de Monforte d'Alba. Le vignoble est doué d'une excellente situation sud et la région est le cœur de Langhe et Barolo. Le propriétaire du domaine actuel est Rodolfo Migliorini, le fils de Valentino qui représente déjà la troisième génération de la famille Migliorini, viticulteurs dans l'âme. Ils ont toujours cherché un bel équilibre entre la tradition et l'innovation. En 1978 ils ont introduit l'emploi des barriques en bois pour la vinification. Uniquement grâce à la recherche continue d'améliorer et le labeur dans les vignes.

Superficie: 50 ha

Cépages: 100% Nebbiolo da Barolo

Sol: argilo-calcaire

Âge Moyen des vignes: 35 ans

Vinification:

Sélection des raisins. Fermentation à température contrôlée pendant au moins 12 à 14 jours, sur lies.

Elevage:

36 mois en petites barriques de chêne, 6 mois en cuves inox et 6 mois en bouteilles.

Taux d'alcool: 14,0%

Volumes disponibles: 0,75L

Conditionnement: CC6