

# Rocche dei Manzoni

## Dolcetto d'Alba - La Matinera



---

### DOC DOLCETTO D'ALBA, ITALIE

---

**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

**Druivensorten:** 100% Dolcetto d'Alba

**Bodem:** Klei en kalk

**Gemiddelde leeftijd van de beplanting:** 35 jaar

**Vinificatie:**

Druiven worden zorgvuldig geselecteerd. Fermentatie bij gecontroleerde temperatuur gedurende minstens 10 dagen in contact met de schil, gevolgd door fermentatie op inox vaten.

**Rijping:**

Gedurende 3 à 4 maanden op kleine eiken vaten.

**Alcoholgehalte:** 13,0%

**Beschikbare volumes:** 0,75L

**Verpakking:** CC6

# Rocche dei Manzoni

## Dolcetto d'Alba - La Matinera



---

### DOC DOLCETTO D'ALBA, ITALIE

---

**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% Dolcetto d'Alba

**Sol:** argilo-calcaire

**Âge Moyen des vignes:** 35 ans

**Vinification:** Sélection des raisins. Fermentation à température contrôlée pendant au moins 10 jours, sur lies suivi d'un fermentation en cuves inox.

**Elevage:** 3 à 4 mois en petites barriques de chêne.

**Taux d'alcool:** 13,0%

**Volumes disponibles:** 0,75L

**Conditionnement:** CC6