



◆ M A N Z O N E ◆

*Giovanni Manzone*

1925



*“Cinque generazioni di vignaioli,  
le stesse terre da oltre un secolo”*

*“Five generations of winemakers,  
the same lands for over a century”*

## LANGHE ROSSESE BIANCO ROSSERTO DOC

Un vino bianco **profondo** e **intrigante**, ottenuto da uve Rosseese Bianco coltivate e vinificate da Manzone Giovanni, nelle Langhe.

**Le uve provengono due singole vigne, nella mga di Castelletto e nella mga di Gramolere, nel comune di Monforte d'Alba.**

**Il nucleo originario della vigna risale al 1982 e un impianto più recente è stato fatto nel 2011.**

L'esposizione è est-nord-est; il terreno è calcareo sabbioso, con stratificazioni di argilla rossa. L'estrema pendenza della collina rende indispensabili le lavorazioni manuali.

Le uve vengono vendemmiate a mano a fine settembre/inizio ottobre per garantire una maturazione nobile della buccia e dei vinaccioli.

Viene fatta una breve macerazione sulla buccia prima della pressatura, poi parte la fermentazione spontanea e lenta per circa 30 giorni.

**Dopo il necessario affinamento in tonneaux, si imbottiglia il vino nel periodo di luna calante.**

**Il Langhe Rosseese Bianco "Rosserto" viene messo sul mercato circa due anni dopo la vendemmia con una produzione di alcune migliaia di bottiglie. Un vino raro ed unico.**

A **deep** and **intriguing** white wine, made from **Rosseese Bianco grapes** handled and vinified by Manzone Giovanni, in Langhe land.

**The grapes come from two single vineyards, located in the Castelletto mga and in the Gramolere mga, in Monforte d'Alba.**

**The vineyard dates back to 1982 and a new implantation was made in 2011.** The exposure is east-northeast; the soil is calcareous and sandy, with layers of red clay. The steep slope of the hill only allows manual processing. The manual harvest is made in late september/early october to ensure the perfect ripening of the grapes. A short maceration with the skins before pressing, then the natural fermentation starts and lasts for about 30 days.

**After the required aging in tonneaux, the wine is bottled during waning moon.**

**Few thousand bottles of Langhe Rosseese Bianco "Rosserto" are produced and sold about two years after the harvest. This white wine is rare and unique.**



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI  
DEL REG. UE N. 1308/2013  
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING  
TO EU REG. NO. 1308/2013

## Langhe Rossese bianco Rosserto DOC

### ZONE:

Monforte d'Alba, Langhe, Piedmont - Italy

### GRAPE VARIETAL:

Rossese Bianco

### HARVEST OF THE GRAPES:

Harvest by hand and selection in small boxes,  
at the beginning of September.

Delicate destemming and soft pressing,  
after a few hours of maceration with the skins.

### VINIFICATION:

Spontaneous fermentation from indigenous yeast at 18°C in steel tank,  
end of the fermentation in neutral oak barrel

### AGEING:

In neutral oak cask for about 1 year and batonnage with fine lees.  
Then in steel tank for natural decantation,  
without clarification and without filtration.

### CONSERVATION:

Bottle lying down, protected from temperature variations and light

### LIFESPAN:

10-15 years

### NOSE:

Intriguing nuances of orange and cedar peel, acacia and broom flowers  
with a fresh balsamic note

### COLOUR:

Straw yellow with rich and golden tones

### TASTE:

Deep, soft, with a pleasant note of melon and peach. Very persistent ending

### FOOD MATCHES:

White meat, shellfish and elaborate fish dishes.  
Very interesting with cheese



---

Viticoltore ◆ **Manzone Giovanni**

Via Castelletto 9, 12065 Monforte d'Alba (Cuneo)

Phone and fax (+39) 0173/78114 Email: [info@manzonegiovanni.com](mailto:info@manzonegiovanni.com)

Website: [www.manzonegiovanni.com](http://www.manzonegiovanni.com)