



◆ 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 "Rossero" 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 "Rossero" 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

---

◆ **M A N Z O N E** ◆

---

## Langhe Rossese bianco Rosserto DOC

### ORIGINE:

Monforte d'Alba, Langhe, Piemonte - Italia

### VARIETÀ D'UVA:

Rossese Bianco

### RACCOLTA DEI GRAPPOLI:

Vendemmia manuale in piccole cassette, a fine settembre.  
Diraspatura delicata e pressatura soffice,  
dopo alcune ore di macerazione con le bucce.

### VINIFICAZIONE:

Fermentazione spontanea a 18° C in tini di acciaio,  
fine fermentazione in botti di rovere neutro

### INVECCHIAMENTO:

In botti di rovere neutro per circa 1 anno e batonnage con le fecce fini.  
Assemblaggio in vasca di acciaio per la decantazione naturale,  
senza chiarifica e senza filtrazioni.

### CONSERVAZIONE:

Bottiglia coricata al riparo da luce e sbalzi di temperatura

### VITA MEDIA:

10-15 anni

### PROFUMO:

Intrigante. Scorza d'arancio e cedro, fiori di acacia,  
ginestra e fresca nota balsamica

### COLORE:

Giallo paglierino di grande tonalità carica e dorata

### SAPORE:

Pieno, morbido, piacevole ricordo di melone giallo e pesca.  
Finale di grande persistenza

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Carni bianche, crostacei e pesci della grande cucina.  
Molto interessante con i formaggi



---

Viticoltore ◆ **Manzone Giovanni**

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

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

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