



◆ 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

◆ **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

Website: www.manzonegiovanni.com