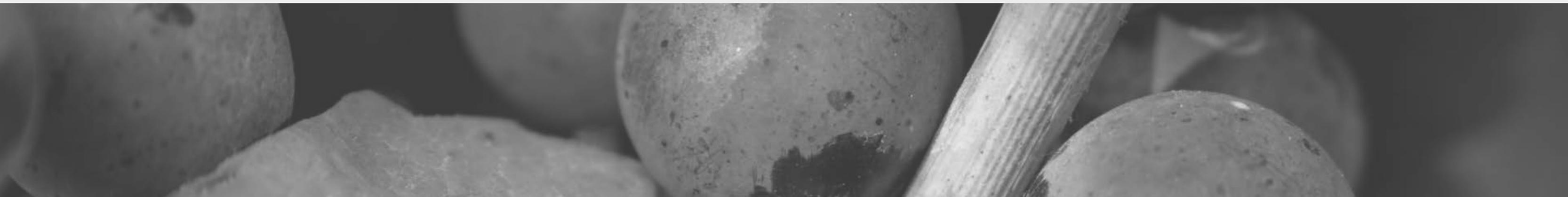




◆ **M A N Z O N E** ◆

Giovanni Manzone

1925



MANZONE ♦

Manzone Giovanni
Famiglia
Storia
Territorio
Sostenibilità
Filosofia

TENUTA ♦

Castelletto
Gramolere
Bricat

VINI ♦

Rossi

BAROLO
LANGHE NEBBIOLO
BARBERA D'ALBA
DOLCETTO D'ALBA

Bianco

LANGHE ROSSESE BIANCO

RICONOSCIMENTI ♦

Recensioni

CONTATTI & VISITE ♦



MANZONE ◆ *Manzone Giovanni*



“Del mio mestiere mi piace la capacità di produrre ricordi.”

GIOVANNI MANZONE

MANZONE ♦ *Manzone Giovanni*



Manzone Giovanni è l'avventura di una passione travolgente: quella per i vigneti di **Castelletto**, in una delle aree più vocate delle colline di Barolo, tra Monforte e Serralunga d'Alba.

Una dedizione che affonda le radici in un **rispetto assoluto della terra e dei suoi frutti**.

La famiglia Manzone esprime l'essenza della Langa: umili origini, che hanno fatto grandi i vini, nati da un autentico amore per le colline del proprio cuore.

Vini riconosciuti in tutto il mondo.

MANZONE ♦ *Manzone Giovanni*

Oggi Manzone Giovanni rappresenta una delle realtà vitivinicole più storiche e radicate di Monforte d'Alba.

Cinque generazioni di vignaioli che hanno coltivato, da oltre un secolo, gli stessi vigneti, svelando ogni segreto della terra, dove hanno deciso di vivere e lavorare. Un'avventura familiare di fatiche, orgoglio e rivoluzioni, che ha segnato la storia del Barolo e del vino delle Langhe. I Manzone esprimono in ciascuna etichetta, l'essenza viva di una terra generosa e nobile, capace di regalare vini di perfetto equilibrio, impareggiabile eleganza e straordinaria longevità.



MANZONE ♦ *Famiglia*



“Cinque generazioni di vignaioli, oltre un secolo di storia.”

GIOVANNI MANZONE



MANZONE ♦ *Famiglia*

GIOVANNI & RITA MANZONE

Giovanni e Rita sono la memoria, le mani e la storia dei Manzone. Fin dall'infanzia Giovanni ha lavorato tra i filari, mentre Rita ai lavori in campagna affiancava la professione di maestra elementare, nel Comune di Monforte d'Alba. Sposati dal 1977, hanno condiviso tutto dalla fatica di fare vino alla gioia di accudire una famiglia numerosa, che oggi continua la loro avventura con la stessa passione.

MANZONE ♦ *Famiglia*

MAURO MANZONE

Mauro, enologo, è nato “sotto il segno” della vite. Mamma Rita aveva appena iniziato a raccogliere il Nebbiolo, quando cominciarono le doglie. Si dovette interrompere la vendemmia, e riprendere settimane più tardi. Il tempo fu però clemente e, alla fine, vennero festeggiati due avvenimenti: la nascita di Mauro, e l’imbottigliamento di una delle migliori annate del decennio, il 1985. Dal 2005 Mauro è stopper dei Barolo Boys, la squadra dei produttori di vino di Monforte d’Alba che, ogni anno, organizza *Barolo Boys in fuorigioco*, una delle più importanti degustazioni di Barolo dei produttori locali.





MANZONE ♦ *Famiglia*

MIRELLA MANZONE

Tecnologa alimentare e mamma di due meravigliose bambine. Dopo aver lavorato per un'importante multinazionale del settore food, Mirella è tornata tra i vigneti di Castelletto, dove si occupa di amministrazione e accoglienza. Del vino, racconta, le piace il percorso che sta dietro, il fascino della natura ed i suoi cambiamenti nel tempo.



“Mio nonno si chiamava come me, Giovanni. A lui attribuisco il più importante successo di famiglia: sopravvivere.”

GIOVANNI MANZONE

MANZONE ◆ *Storia*

Le colline di Monforte d'Alba, agli inizi del '900, erano coperte di vigneti, fitti boschi e campi di grano. I fazzoletti dorati durante la stagione estiva, accoglievano uomini e donne scavati dalla fatica, provenienti dalle borgate sparse tra i colli.

In un contesto di marginalità e miseria, di operosità e voglia di riscatto, **Stefano Manzone** diede il primo impulso all'odierna azienda agricola. Classe 1860, padre di tre figli, Stefano lasciò in eredità le sue terre, frutto di enormi sacrifici e duro lavoro.



anni 20'

IL SORTEGGIO

Stefano Manzone decise di assegnare l'eredità ai figli: organizzò un pranzo di famiglia e fece estrarre a sorte i suoi possedimenti. Suo figlio Giovanni Manzone ottenne il ***Ciabot del Preve***, la casa e il podere del vecchio parroco di Castelletto. Quegli appezzamenti di Castelletto erano i più difficili da coltivare ed erano lontani dalla casa di famiglia. Giovanni, classe 1886, e la moglie Maria si trasferirono, con l'unico obiettivo di **sopravvivere** nei duri anni che seguirono. Da quel momento inizia la storia della nostra azienda vitivinicola.

1925

FARE IL VINO

Nel 1925 Giovanni si trasferì a Castelletto nel ***Ciabot del Preve***, ed iniziò a produrre vino, in seguito all'esperienza maturata lavorando come cantiniere, in una delle realtà più innovative della zona: la **Cantina Sociale di Monforte d'Alba**, fondata agli inizi del XIX secolo e chiusa a causa della fillossera, dopo la Prima Guerra Mondiale.

anni 50'

SOPRAVVIVERE

Il ***Ciabot del Preve*** era un'azienda agricola che produceva grano, mais ed allevava i buoi, galline e pecore. Le viti erano il vero tesoro: lavorare le uve e poterle vinificare in proprio, negli anni '50, significava aumentare il valore della propria fatica. **Giovanni** e il figlio **Stefano** producevano Dolcetto, Barbera e Nebbiolo, che commercializzavano tra Alba e Torino. La prima annata di Barolo messa in bottiglia, sotto il nome di *Ciabot del Preve*, è del 1961.

anni 60'

MECCANIZZAZIONE AGRICOLA & GRAMOLERE

Nel dopoguerra **Giovanni Manzone** decise di restare in campagna, mentre tutti si spostavano in città alla ricerca di benessere. Giovanni comprò il primo trattore cingolato Lamborghini per lavorare le pendenze estreme di Castelletto. La proprietà si espandeva acquistando, negli anni '70, gli appezzamenti di **Gramolere**.

anni 90'

LA RIVOLUZIONE DEL BAROLO

Alla fine degli anni '80 il Barolo ottiene ottimi punteggi sulle riviste americane del settore, segnando un cambiamento. I produttori si dividono in **modernisti**, che producono Barolo molto concentrati ed affinati in barrique nuove, e **tradizionalisti**, che seguono macerazioni lunghe con le bucce e affinamenti classici in botte grande. **Giovanni Manzone** sceglie la tradizione: ricerca l'autenticità del Nebbiolo, il carattere dei vigneti e l'espressione dei terroir di Langa. I vini Manzone vengono notati da **Marc de Grazia**, un americano che seleziona i migliori viticoltori italiani, creando un ponte tra le piccole realtà familiari e gli importatori di tutto il mondo. È la nascita di una collaborazione importante, che durerà 22 anni.

anni 2000

LA NUOVA CANTINA

Nasce una nuova cantina interrata, scavata nella roccia, sotto i vigneti di Castelletto. Qui, viene scoperta una sorgente d'acqua, che è stata conservata e resa visitabile. Nel 2012 viene ultimata la sala degustazione, che si eleva aperta a 360° sulla collina, offrendo una vista spettacolare, nel cuore della zona Barolo. In azienda si affaccia la quinta generazione della famiglia Manzone: **Mauro** e **Mirella**.

MANZONE ♦ *Territorio*



“ Ogni collina di Langha ha i suoi profumi ed i suoi sapori: la missione di noi vignaioli è di far parlare la terra. ”

MAURO MANZONE

MANZONE ♦ *Territorio*

In Langa i terreni hanno una storia incredibile: una storia che inizia **130 milioni di anni fa** quando l'intera zona era il fondale del Mare Padano. In seguito, circa 15 milioni di anni fa, dei terremoti molto importanti portarono all'emersione delle Langhe.

Questi suoli evidenziano una sequenza abbastanza regolare di strati di sabbia, alternati all'arenaria e alla marne, ricche di carbonati di calcio.



MANZONE ♦ *Territorio*

Castelletto, nel **comune di Monforte d'Alba**, sorge nel **centro geografico delle colline del Barolo**, riconosciute **patrimonio Mondiale dell'Umanità Unesco**.

Si eleva sul crinale di **Perno** circa **450 metri** sul livello del mare, sulla cui sommità sorge la cantina Manzone. A nord troviamo **Castiglione Falletto**, a sud **Monforte d'Alba**, a ovest **Barolo**, a est **Serralunga d'Alba**, in una valle di **vertiginose pendenze**, circondata da antichi boschi, ed abbracciata dall'arco Alpino.

Terreni poveri e pietrosi, dove l'agricoltura lotta con l'**aridità** e la **magrezza** dei suoli. Su questi pendii, miti d'inverno e ventilati d'estate, la vite ha trovato la sua vocazione perfetta: rese basse e produzione di qualità, con un utilizzo di fitofarmaci di copertura al minimo.



MANZONE ♦ *Territorio*



Dopo quasi un secolo di viticoltura, nei vigneti Manzone, si è creato un ecosistema naturale ed armonioso.

Un miracolo di **adattamento**, che oggi si esprime in vini le cui caratteristiche rappresentano lo straordinario terroir di Castelletto.

Dei 13,5 gli ettari della famiglia Manzone, 7 sono coltivati a vigneto all'interno della denominazione Barolo e disposti attorno alla cascina di Castelletto. Le due menzioni geografiche aggiuntive rivendicate per il Barolo, Castelletto e Gramolere, sono caratterizzate dalla stessa natura dei suoli, vocati alla viticoltura d'eccellenza.

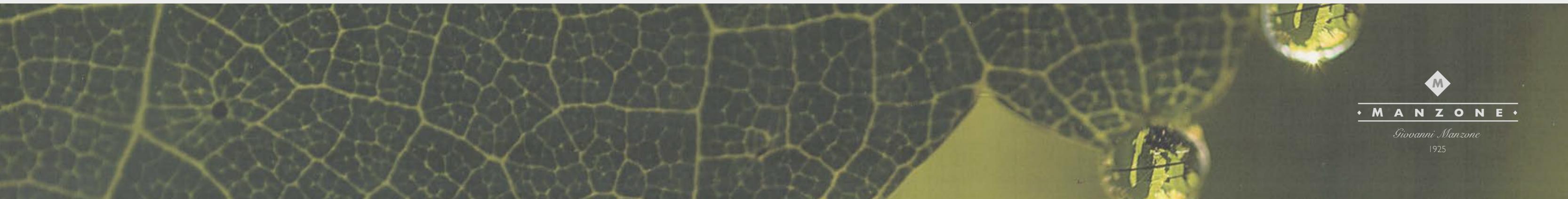


“I ritmi della natura sono come brividi sulla pelle, una manifestazione fisica del tempo e dello scorrere della vita.”

MIRELLA MANZONE

Un **ascolto** costante **dei vigneti**, seguito da un lavoro in cantina semplice e genuino, nel massimo rispetto di ciò che la natura consegna. Questo permette di lasciare a ciascun vitigno la libertà di esprimersi secondo la stagione, e le sue caratteristiche varietali più autentiche.

I vitigni coltivati appartengono alla grande tradizione delle Langhe: **Dolcetto, Barbera e Nebbiolo**, varietà principe di queste colline da cui i Manzone ottengono Barolo.





MANZONE ◆ *Sostenibilità*

I filari crescono su versanti scoscesi, che costringono ad una **viticoltura** difficile, costosa e **completamente manuale**.

Dal 1978 i Manzone hanno abbandonato la fresatura dei terreni a favore della sola trinciatura, che rivitalizza il terreno e lo preserva da pratiche invasive. **L'obiettivo agronomico è di mantenere intatta la biodiversità**: concimazioni organiche, inerbimento dell'interfila con erbe naturali, nessun erbicida, pesticida o fertilizzante chimico.

MANZONE ◆ *Sostenibilità*

Una filosofia a basso intervento, che ha permesso di preservare il secolare ecosistema viticolo nel suo equilibrio originale, ottenendo grappoli di piccole dimensioni e bucce di qualità.

Diradamenti mai eccessivi, interventi mirati sulle singole piante e vendemmie tardive sono il lavoro di limatura finale, attraverso cui viene garantita l'autentica espressione varietale di ogni singola pianta, e aiuta gli acini e i vinaccioli a raggiungere la completa maturazione.

Dal 2015, Manzone Giovanni aderisce a **The Green Experience**, protocollo promosso da Coldiretti a favore della sostenibilità ambientale, della riduzione nell'uso di prodotti chimici e nella promozione di soluzioni agronomiche a basso impatto.





“Figli della più classica espressione piemontese, i vini della nostra famiglia rispecchiano il carattere dei Manzone. Austeri all'apparenza scontrosi, ma che con un po' di tempo rivelano tutta la loro generosa ricchezza e felice complessità.”

MAURO & GIOVANNI MANZONE

MANZONE ◆ *Filosofia*

I Manzone seguono in prima persona tutti i lavori, dalla potatura alla vendemmia, dall'affinamento al confezionamento di ogni singola bottiglia. Uno stile orgogliosamente **tradizionale** e **artigianale**, nel massimo **rispetto** della **natura**.

L'**ascolto dei vigneti**, la **libertà di esprimere** le proprie caratteristiche di **autenticità** ed una **vinificazione** del "**non intervento**" fatta di **semplicità** e **genuinità**, onorano l'unicità del **terroir** di Castelletto e di Gramolere, esprimendo la sua purezza ed inimitabile identità in ciascun vino prodotto.





MANZONE ♦ *Filosofia*

Le uve vengono **vendemmiate a mano**, subito consegnate in cantina e vinificate, lasciando in parte gli acini integri. **Pied de cuve** con lieviti indigeni, macerazioni lunghe e lunghe fermentazioni non affrettano l'estrazione polifenolica.

Nessuna chiarifica o filtrazione, imbottigliamenti con un utilizzo **minimo di solforosa**.

Fermentazioni spontanee, delicate e **lente macerazioni** sulla buccia e sui vinaccioli.

Lunghi anni di affinamento in botte e bottiglia, affinché il vino possa completare il suo naturale processo di maturazione.

MANZONE ♦ *Filosofia*

I vini da affinamento riposano in **botti grandi**, in modo che il **legno** non sovrasti mai la ricchezza espressiva delle vigne coltivate. Prima di andare in bottiglia i Barolo restano diversi mesi in **vasche di cemento**, in cui il vino riposa tranquillamente e trova eleganza e profondità, protetto da sbalzi termici ed elettromagnetici.

Tutti i tappi utilizzati sono **sughero monopezzo di altissima qualità**, non sono usati tappi a vite, sintetici o agglomerati.



TENUTA ◆ *Castelletto*



“La magia di queste colline ti stupisce ogni giorno: qui siamo veramente in uno dei posti più belli al mondo.”

MAURO MANZONE



CASTELLETTO

Castelletto è il **cuore storico** della famiglia Manzone ed è la vigna, che il nonno Giovanni ottenne in eredità nel **1920**.

Un ettaro circa, 450 metri slm, coltivato a **Nebbiolo** ed esposto a est-sudest attorno al **Ciabot del Preve**, nucleo originario dell'odierna sede aziendale.

Ripido e scosceso, caratterizzato da suoli magrissimi, pietrosi, composti da un mix di marne argillose, arenarie, vene di sabbia superficiale e calcare. Qui nascono i **Barolo più iconici dell'azienda**.

La vigna di Castelletto si estende anche in direzione ovest dove è coltivata a **Rossese Bianco** e **Dolcetto**.

Il primo Barolo vinificato risale al 1961.

VINI

Barolo austeri e strutturati, di grande **potenza** e colore, con tannini ben presenti ma levigati, dal retrogusto quasi dolce. Vini di **enorme longevità**, capaci di regalare **emozioni** e di migliorare con il tempo.

Ad ovest i vigneti di Rossese Bianco e Dolcetto, donano **vini succosi e fruttati**, dalla **struttura importante**.

GRAMOLERE

Gramun e **pere**, «*gramigna e pietre*» in piemontese indicava anticamente questa area tra le menzioni **Bussia** e **Castelletto**.

A Gramolere non cresceva nulla, la vite era costretta a cercare nutrimento nella profondità di questi suoli aridi. Dai primi anni '70, i Manzone coltivano qui circa 3,5 ettari, 470-330 metri slm, divisi in due appezzamenti coltivati a **Nebbiolo**, **Rossese** e **Barbera**.

Gramolere Soprana, la parte più alta a sud-sudovest del vigneto, la meglio esposta, è coltivata a **Nebbiolo da Barolo**.

I terreni sono sabbiosi e calcarei, caratterizzati da marne argillose e stratificazioni di scheletro, pietre e fossili.

Gramolere Sottana, a nord-ovest, è caratterizzata da un microclima più fresco e terreni più argillosi, che accolgono viti di **Barbera** e **Rossese Bianco**.

Il primo Barolo vinificato risale al 1971.

VINI

Questi terreni producono **grandi uve** e **vini** d'incredibile **struttura** e **longevità**. I **Barolo** donati da **Gramolere Soprana** sono meno irruenti e austeri di quelli di Castelletto, ma più **floreali**, **eterei**, dal colore leggermente più scarico. **Profumi più diretti**, schietti ed accessibili, **classici**. È da questi filari, che nasce il **Barolo Riserva Gramolere**, invecchiato almeno 7 anni prima di uscire sul mercato, di cui 5 di affinamento in botti e 2 in bottiglia.

Dalla **Sottana** nascono **Barbera importanti**, d'eccezionale **carattere** e struttura, grande **complessità** ed invidiabile capacità di **resistere al tempo**.

BRICAT

Acquistata nel 1989, la vigna **Bricat** deve il suo nome al vecchio proprietario che la lavorava e viveva nel **ciabot** (il «capanno degli attrezzi») ancora oggi presente al centro dei filari.

Ciabot Bricat si estende per poco meno di un ettaro, 350 m slm, ai piedi di *Gramolere Soprana*, e confina con una delle piu' grandi aree boschive nella zona del Barolo.

La vigna, esposta a sud-sudovest, è coltivata a **Nebbiolo**.

VINI

I terreni, caratterizzati da argille rosse e calcare, donano vini di ottima **complessità** e struttura, **profondi**, in perfetto equilibrio tra potenza ed **eleganza**.



“Il vino accoglie dentro di sé la memoria del primo assaggio e riesce a evocare un mondo fatto di persone, paesaggi ed emozioni sempre diverse.”

MIRELLA MANZONE

VINI ♦ *Rossi*

Le vigne di **Castelletto**, **Gramolere** e **Bricat**, regalano una produzione limitata ed inimitabile.

Da ogni singola vigna è prodotto un **Barolo** unico, che riflette le caratteristiche del suo terroir.

Da queste terre nascono anche **Barbera** e **Dolcetto** d'eccellenza, ricchi e vibranti, e **Langhe Nebbiolo** succosi e delicati.



BAROLO RISERVA GRAMOLERE DOCG

Un vino rosso **elegante** e **profondo**, di grande struttura, ottenuto da **uve Nebbiolo** coltivate e vinificate da Manzone Giovanni, nelle Langhe.

Le uve provengono da una singola vigna, nella mga di Gramolere, nel comune di Monforte d'Alba.

Il vigneto è composto da viti vecchie con piu' di 50 anni.

L'esposizione è sud-sudovest; il terreno è calcareo sabbioso e ricco di pietre e fossili. L'estrema pendenza della collina rende indispensabili le lavorazioni manuali.

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

Fermentazioni spontanee e lente macerazioni di 30/40 giorni non affrettano l'estrazione polifenolica, che avviene nel modo più delicato possibile, utilizzando l'irrorazione soffice del cappello.

Dopo 5 lunghissimi anni di affinamento in botte e alcuni mesi di riposo in vasche di acciaio, si imbottiglia il vino nel periodo di luna calante.

Il Barolo Riserva Gramolere viene prodotto solamente nelle annate di particolare pregio e viene messo sul mercato circa 7 anni dopo la vendemmia con una piccola produzione di poche migliaia di bottiglie.

Una gemma preziosa.



BAROLO BRICAT DOCG

Un vino rosso **avvolgente** e **complesso**, di grande eleganza, ottenuto da **uve Nebbiolo** coltivate e vinificate da Manzone Giovanni, nelle Langhe.

Le uve provengono da una singola vigna, nella mga di Gramolere, nel comune di Monforte d'Alba. Il nucleo originario è composto da viti vecchie con piu' di 50 anni e una piccola parte di questi Nebbiolo sono dell'antica sottovarieta' Rose' che donano al vino finezza e classe. L'esposizione è sud-ovest; 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 metà/fine ottobre per garantire una maturazione nobile della buccia e dei vinaccioli.

Fermentazioni spontanee e lente macerazioni di 30/40 giorni non affrettano l'estrazione polifenolica, che avviene nel modo più delicato possibile, utilizzando l'irrorazione soffice del cappello.

Dopo circa 3 anni di affinamento in botte e alcuni mesi di riposo in vasche di cemento si imbottiglia il vino nel periodo di luna calante.

La vigna e il Ciabot Bricat sono stati acquistati nel 1989 e la prima annata prodotta è stata il 1994.

Il Barolo Bricat viene messo sul mercato circa 5 anni dopo la vendemmia con una produzione di poche migliaia di bottiglie.



BAROLO GRAMOLERE DOCG

Un vino rosso **caldo, pieno ed equilibrato**, ottenuto da **uve Nebbiolo** coltivate e vinificate da Manzone Giovanni, nelle Langhe.

Le uve provengono da una singola vigna, nella mga di Gramolere, nel comune di Monforte d'Alba. L'età media delle viti è di circa 35 anni e l'estrema pendenza della collina rende indispensabili le lavorazioni manuali. L'esposizione è sud-sudovest; il terreno è calcareo sabbioso e ricco di pietre e fossili

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

Fermentazioni spontanee e lente macerazioni di 30/40 giorni non affrettano l'estrazione polifenolica, che avviene nel modo più delicato possibile, utilizzando l'irrorazione soffice del cappello.

Dopo circa 3 anni di affinamento in botte e alcuni mesi di riposo in vasche di cemento, si imbottiglia il vino nel periodo di luna calante.

La prima annata prodotta è stata il 1971.

Il Barolo Gramolere viene messo sul mercato circa 5 anni dopo la vendemmia con una produzione di alcune migliaia di bottiglie.



BAROLO CASTELLETTO DOCG

Un vino rosso **complesso, piacevole ed equilibrato**, ottenuto da uve **Nebbiolo** coltivate e vinificate da Manzone Giovanni, nelle Langhe.

Le uve provengono da una singola vigna, nella mga di Castelletto, nel comune di Monforte d'Alba.

La vigna è stata reimpiantata nel 1999.

L'esposizione è est- sud-est; il terreno è calcareo argilloso. L'estrema pendenza della collina rende indispensabili le lavorazioni manuali.

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

Fermentazioni spontanee e lente macerazioni di 30/40 giorni non affrettano l'estrazione polifenolica, che avviene nel modo più delicato possibile, utilizzando l'irrorazione soffice del cappello.

Dopo circa 3 anni di affinamento in botte e alcuni mesi di riposo in vasche di cemento, si imbottiglia il vino nel periodo di luna calante.

Il primo Barolo prodotto è stato 1961.

Il Barolo Castelletto viene messo sul mercato circa 5 anni dopo la vendemmia con una produzione di poche migliaia di bottiglie.



LANGHE NEBBIOLO IL CRUTIN DOC

Un vino rosso **delicato** e **succoso**, ottenuto da uve coltivate e vinificate da Manzone Giovanni, nelle Langhe.

Nell'anno 2020 è stata impiantata una nuova vigna che si aggiungerà fra qualche anno alla produzione di questo Langhe Nebbiolo. "Il Crutin" è una casa storica nel cuore della mga Gramolere che appartiene alla famiglia Manzone dal 2001.

Nel dialetto piemontese "**Crutin**" significa **piccola cantina scavata a mano nella roccia dove in passato venivano conservati cibi e vini a temperatura ottimale.**

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

Fermentazioni spontanee e una macerazione corta di 6/7 giorni per mantenere un frutto croccante e una piacevole bevibilità.

Dopo il necessario affinamento tra botte e vasche di acciaio, il vino si imbottiglia nel periodo di luna calante.

La prima annata prodotta è stata il 2000.

Il Langhe Nebbiolo viene messo sul mercato circa 1 anno e mezzo dopo la vendemmia con una produzione di alcune migliaia di bottiglie.



BARBERA D'ALBA SUPERIORE MARCHESA DOC

Un vino rosso **potente, elegante e persistente**, ottenuto da **uve Barbera** coltivate e vinificate da Manzone Giovanni, nelle Langhe.

“La Marchesa” è una cascina storica che apparteneva alla Marchesa Scarampi: si trova nel cuore della mga Gramolere e appartiene alla famiglia Manzone dal 1999.

L'esposizione delle vigne è nordest; 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 inizio/metà ottobre per garantire una maturazione nobile della buccia e dei vinaccioli.

Fermentazioni spontanee e lente macerazioni di circa 20 giorni non affrettano l'estrazione polifenolica, che avviene nel modo più delicato possibile, utilizzando l'irrorazione soffice del cappello.

Dopo circa due anni in tonneaux, si imbottiglia il vino nel periodo di luna calante.

La Barbera Superiore La Marchesa viene prodotta solamente nelle annate di particolare pregio viene messa sul mercato circa 3 anni dopo la vendemmia con una produzione di poche migliaia di bottiglie.



BARBERA D'ALBA LE CILIEGIE DOC

Un vino rosso **succoso** e **croccante**, ottenuto da **uve Barbera** coltivate e vinificate da Manzone Giovanni, nelle Langhe.

L'esposizione è 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 inizio/metà ottobre per garantire una maturazione nobile della buccia e dei vinaccioli.

Fermentazioni spontanee e lente macerazioni di circa 20 giorni non affrettano l'estrazione polifenolica, che avviene nel modo più delicato possibile, utilizzando l'irrorazione soffice del cappello.

Dopo il necessario affinamento tra botte e vasche di acciaio, si imbottiglia il vino nel periodo di luna calante.

La Barbera Le Ciliegie viene messa sul mercato circa 2 anni dopo la vendemmia con una produzione di alcune migliaia di bottiglie.



DOLCETTO D'ALBA LE CILIEGIE DOC

Un vino rosso **fruttato** e **succoso**, ottenuto da **uve Dolcetto** coltivate e vinificate da Manzone Giovanni, nelle Langhe.

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

Il vigneto è composto da viti vecchie e il vino che si ottiene è complesso e longevo.

L'esposizione è ovest; 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 inizio/metà settembre per garantire una maturazione nobile della buccia e dei vinaccioli.

Fermentazioni a temperatura controllata e macerazioni sulle bucce per circa 15 giorni non affrettano l'estrazione polifenolica, che avviene nel modo più delicato possibile, utilizzando l'irrorazione soffice del cappello.

Dopo il necessario affinamento in vasche di acciaio, si imbottiglia il vino nel periodo di luna calante.

Il Dolcetto Le Ciliegie viene messo sul mercato circa un anno e mezzo dopo la vendemmia con una produzione di alcune migliaia di bottiglie.





“L’Italia possiede un patrimonio ineguagliabile di varietà autoctone, qui in Langa io ho salvato quest’uva bianca speciale: il Rossese Bianco.”

GIOVANNI MANZONE

A Giovanni Manzone va il merito di aver salvato dall'estinzione un'uva a bacca bianca, rara ed autoctona: il **Rossese Bianco**. La produzione è limitata e i Manzone, che ne coltivano circa 1 ettaro, sono i maggiori produttori di Langa.

Questo vitigno, originario delle Cinque terre, in Liguria, era già presente in azienda all'inizio del 1900. Giovanni nel 1982 reinnestò alcune piante e fu il primo a rimettere in produzione un vino 100% Rossese Bianco. Questo vitigno è stato salvato dall'estinzione nelle vigne Manzone, in collaborazione con l'Università di Torino e il Ministero italiano dell'Agricoltura, che hanno lavorato per far ripartire questa varietà speciale.

Dopo 30 anni, il **Rossese Bianco è stato finalmente riconosciuto tra le varietà autoctone del Piemonte** e possiede una denominazione specifica: il **Langhe Rossese Bianco Doc**.

LANGHE ROSSESE BIANCO ROSSERTO DOC

Un vino bianco **profondo** e **intrigante**, ottenuto da uve Rossese 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 Rossese 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.



RICONOSCIMENTI ♦ *Recensioni*

Tom Hyland

WOTP Singapore

BIBENDA

vinum
EUROPAS WEINMAGAZIN

Decanter
the world's best wine magazine

I VINI DI
VERONELLI
★★★

Richard Marcis

HOT WINES

Antonio Galloni
vinous
explore all things wine

Le Guide de
L'Espresso

www.style.notizie.it

Newsletter USA, Londra

JAMES SUCKLING.COM

GOURMET
TRAVELLER

L'Assaggiatore

Gambero Rosso
Vini d'Italia

v i t a e
t t t t

Lady Wine
il blog di Eleonora Guerini

Wine Spectator

slow
wine

SPIRITO di VINO
la rivista per meditare controllando

GoWine
Scoprire il vino e i suoi paesaggi

PIÙ GU DA
RSTORANT
LA PASSIONE IN TAVOLA

myWINEcellar

Robert Parker
WINE ADVOCATE

Estilo Perú

VINIBUONI
D'ITALIA

Stephen Tanzer's
INTERNATIONAL WINE CELLAR

Leading Finacial - Newspaper Norway

“Qui nascono alcuni dei migliori Barolo della denominazione: comunicano in maniera avvincente il loro territorio, rivelando naturalezza e personalità.”

L'ESPRESSO

“Manzone Giovanni è un piccolo produttore che fa magie col Nebbiolo.”

WINE SPECTATOR

“Manzone Giovanni continua a produrre alcuni dei più unici Barolo della zona.”

WINE ADVOCATE

CONTATTI & VISITE

La famiglia Manzone è lieta di accogliere gli amanti del vino e gli appassionati.

AZIENDA VITIVINICOLA MANZONE GIOVANNI

Via Castelletto 9,
Monforte d'Alba Piemonte (ITALIA)

+39 0173 78114

info@manzonegiovanni.com
www.manzonegiovanni.com



Manzone Giovanni



@barolomanzone

CERTIFICAZIONE GREEN EXPERIENCE





CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI
DEL REG. UE N. 1308/2013

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013

