



◆ 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”*

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 più 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.

An **elegant** and **deep** red wine of great structure, made from **Nebbiolo grapes** handled and vinified by Manzone Giovanni, in Langhe land.

The grapes come from a single vineyard, in the Gramolere mga, in Monforte d'Alba.

These old vines are more than 50 years old and the steep slope of the hill only allows manual processing.

The exposure is south-southwest; the soil is calcareous and sandy, rich in stones and fossils. The manual harvest is made in mid/late october to ensure the perfect ripening of the grapes.

The natural fermentation with the skins lasts 30 to 40 days with soft pumping over to guarantee a delicate polyphenolic extraction.

After 5 years of ageing in casks and a few months resting in steel tanks, the wine is bottled during waning moon.

Barolo Riserva Gramolere is produced only in prestigious vintages and the small production of a few thousand bottles is sold about 7 years after the harvest. This wine makes for a prestigious gem.



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 ◆

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”*

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.

A **warm** and **complex** red wine of great elegance, made from **Nebbiolo grapes** handled and vinified by Manzone Giovanni, in Langhe land.

The grapes come from a single vineyard, in the Gramolere mga, in Monforte d'Alba. The original vines are more than 50 years old and a small part of these Nebbiolos come from the ancient 'Rose' variety which confers the wine finesse and class. The exposure is southwest; 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 mid/late October to ensure the perfect ripening of the grapes.

The natural fermentation with the skins lasts from 30 to 40 days, with soft pumping over to guarantee a delicate polyphenolic extraction.

After about 3 years of ageing in barrels and a few months resting in concrete tanks, the wine is bottled during waning moon. The vineyard and the Ciabot Bricat were purchased in 1989 and the first vintage was produced in 1994.

Few thousand bottles of Barolo Bricat are produced and sold about 5 years after the harvest.



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 ◆

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”*

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.

A **complex and balanced** red wine, made from **Nebbiolo grapes** handled and vinified by Manzone Giovanni, in Langhe land.

The grapes come from a single vineyard, in the Castelletto mga, in Monforte d'Alba. The vineyard was replanted in 1999.

The exposure is east-southeast; the soil is clay and calcareous. The steep slope of the hill only allows manual processing.

The manual harvest is made in mid/late October to ensure the perfect ripening of the grapes.

The natural fermentation with the skins lasts 30 to 40 days with soft pumping over to guarantee a delicate polyphenolic extraction.

After about 3 years of ageing in casks and a few months in concrete tanks, the wine is bottled during waning moon. The first Barolo was produced in 1961.

Few thousand bottles of Barolo Castelletto are produced and sold about 5 years after the harvest.



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 ◆

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”*

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'irradiazione 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.

A **full and balanced** red wine, made from **Nebbiolo grapes** handled and vinified by Manzone Giovanni, in Langhe land.

The grapes come from a single vineyard, in the Gramolere mga, in Monforte d'Alba. The vines are about 35 years old and the steep slope of the hill only allows manual processing.

The exposure is south-southwest; the soil is sandy and rich in stones and fossils. The manual harvest is made in mid/late October to ensure the perfect ripening of the grapes. The natural fermentation with the skins lasts 30 to 40 days, with soft pumping over to guarantee a delicate polyphenolic extraction.

After about 3 years of ageing in barrels and a few months resting in concrete tanks, the wine is bottled during waning moon.

The first vintage was produced in 1971.

Few thousand bottles of Barolo Gramolere are produced and sold about 5 years after the harvest.



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 ◆

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 NEBBIOLO IL CRUTIN DOC

Un vino rosso **delicato** e **sucoso**, 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.

A **delicate** and **juicy** red wine, made from grapes handled and vinified by Manzone Giovanni, in Langhe land.

In 2020 a new vineyard was planted, in a few years it will be added to the production of Langhe Nebbiolo. *“The Crutin”* is an historical house in the heart of the *Gramolere mga*, which has belonged to the Manzone family since 2001.

In the Piedmontese dialect *“Crutin”* means **small cellar carved by hand into rock, and here in the past food and wines used to be stored.**

The manual harvest is made in mid/late October to ensure the perfect ripening of the grapes. The natural fermentation with the skins lasts 6 to 7 days and maintain the wine's pleasant drinkability.

After the required aging in barrels and steel tanks, the wine is bottled during waning moon. The first vintage was produced in 2000.

Five thousand bottles of Langhe Nebbiolo are produced and sold about 1 year and a half after the harvest.



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



◆ 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”*

BARBERA D'ALBA SUPERIORE LA 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.

An **elegant and powerful** red wine, made from **Barbera grapes** handled and vinified by Manzone Giovanni, in Langhe land.

“La Marchesa” is an historical farmhouse that used to belong to the Marchesa Scarampi: it is located in the heart of the Gramolere mga and has belonged to the Manzone family since 1999.

The exposure is north-east; 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 early/mid october to ensure the perfect ripening of the grapes.

The natural fermentation with the skins lasts about 20 days with soft pumping over to guarantee a delicate polyphenolic extraction.

After ageing about two years in tonneaux, the wine is bottled during waning moon.

Barbera Superiore La Marchesa is produced only in prestigious vintages and the small production of a few thousand bottles is sold about 3 years after the harvest.



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 ◆

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”*

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.

A **juicy and crispy** red wine made from **Barbera grapes** handled and vinified by Manzone Giovanni, in Langhe land.

The vineyard exposure is north-east; 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 early/mid october to ensure the perfect ripening of the grapes. The natural fermentation with the skins lasts about 20 days with soft pumping over to guarantee a delicate polyphenolic extraction.

After the required aging in barrels and steel tanks, the wine is bottled during waning moon.

Few thousand bottles of Barbera Le Ciliegie are produced and sold about 2 years after the harvest.



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 ◆

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”*

DOLCETTO D'ALBA LE CILIEGIE DOC

Un vino rosso **fruttato** e **sucoso**, 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.

A **fruity** and **juicy** red wine, made from **Dolcetto grapes** handled and vinified by Manzone Giovanni, in Langhe land.

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

This old vines produce a complex and powerful Dolcetto.

The exposure is west; 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 early/mid september to ensure the perfect ripening of the grapes. Temperature controlled fermentation with the skins lasts about 15 days with soft pumping over to guarantee a delicate polyphenolic extraction.

After the required aging in steel tanks, the wine is bottled during waning moon.

Few thousand bottles of Dolcetto Le Ciliegie are produced and sold about a year and a half after the harvest.



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 ◆

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