

---

◆ **M A N Z O N E** ◆

---

## Barbera d'Alba Superiore La Marchesa DOC

**ORIGINE:**

Monforte d'Alba, Langhe, Piemonte - Italia

**VARIETÀ D'UVA:**

Barbera

**RACCOLTA DEI GRAPPOLI:**

Vendemmia manuale e selezione in piccole cassette, a inizio ottobre.

**VINIFICAZIONE:**

Fermentazione spontanea con le bucce in tini di acciaio.  
Rimontaggi soffici per 15 giorni a 26° C.

**INVECCHIAMENTO:**

in botti francesi per 20-24 mesi.  
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:**

15-20 anni

**PROFUMO:**

Molto intenso con sentori di frutti rossi, amarena, more e tabacco

**COLORE:**

Rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento

**SAPORE:**

Morbido, caldo, molto persistente e di buona sapidità. Di ottima longevità

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:**

Ottimo con filetto, carni e secondi piatti



---

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)

---

# ♦ M A N Z O N E ♦

---

## Barbera d'Alba Le Ciliegie DOC

### ORIGINE:

Monforte d'Alba, Langhe, Piemonte - Italia

### VARIETÀ D'UVA:

Barbera

### RACCOLTA DEI GRAPPOLI:

Vendemmia manuale e selezione in piccole cassette, a inizio ottobre.

### VINIFICAZIONE:

Fermentazione spontanea con le bucce in tini di acciaio.  
Rimontaggi soffici per 15 giorni a 26° C.

### INVECCHIAMENTO:

In botti di rovere neutro per qualche mese, poi in vasche di acciaio per la decantazione naturale, senza chiarifica e senza filtrazioni.

### CONSERVAZIONE:

Bottiglia coricata al riparo da luce e sbalzi di temperatura

### VITA MEDIA:

5-10 anni

### PROFUMO:

Ampio, netto e fruttato con sensazioni di ribes e prugna

### COLORE:

Rosso rubino intenso con venatura porpora

### SAPORE:

Caldo, vivo. Buon equilibrio acidità-estratto e grande persistenza

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Tagliatelle, agnolotti, carni bianche



---

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)

---

# ◆ M A N Z O N E ◆

---

## Barolo Bricat DOCG

### ORIGINE:

Monforte d'Alba, Langhe, Piemonte - Italia

### VARIETÀ D'UVA:

Nebbiolo

### RACCOLTA DEI GRAPPOLI:

Vendemmia manuale e selezione in piccole cassette, a metà/fine ottobre

### VINIFICAZIONE:

Fermentazione spontanea con le bucce in tini di acciaio.  
Rimontaggi soffici per 30/40 giorni a 28° C

### INVECCHIAMENTO:

In botti di rovere neutro per 30 mesi.  
Assemblaggio in vasca di cemento per la decantazione

### CONSERVAZIONE:

Bottiglia coricata al riparo da luce e sbalzi di temperatura

### VITA MEDIA:

15-20 anni

### PROFUMO:

Ampio, vigoroso e persistente.  
Note ricche di mora, mirtillo, noce e cioccolato

### COLORE:

Rosso rubino con note granato

### SAPORE:

Complesso, elegante con tannino di grande effetto che avvolge il palato

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Brasati, arrostiti di carne rossa, cibi tartufati e 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)

---

# ◆ M A N Z O N E ◆

---

## Barolo Castelletto DOCG

### ORIGINE:

Castelletto, Monforte d'Alba, Piemonte

### VARIETÀ D'UVA:

Nebbiolo

### RACCOLTA DEI GRAPPOLI:

Vendemmia manuale e selezione in piccole cassette, a metà/fine ottobre

### VINIFICAZIONE:

Fermentazione spontanea con le bucce in tini di acciaio.  
Rimontaggi soffici per 30/40 giorni a 28° C

### INVECCHIAMENTO:

In botti di rovere neutro per 30 mesi.  
Assemblaggio in vasca di cemento per la decantazione naturale,  
senza chiarifica e senza filtrazioni.

### CONSERVAZIONE:

Bottiglia coricata al riparo da luce e sbalzi di temperatura

### VITA MEDIA:

15-20 anni

### PROFUMO:

Elegante ed intenso, con note di confettura di lampone,  
frutti di bosco e tabacco

### COLORE:

Rosso rubino con note granato di media intensità

### SAPORE:

Caldo, piacevole, con ottimo equilibrio tannico e sapidità

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Selvaggina, pollame nobile e formaggi stagionati



---

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)

---

# ◆ M A N Z O N E ◆

---

## Barolo Gramolere Riserva DOCG

### ORIGINE:

Gramolere, Monforte d'Alba, Langhe

### VARIETÀ D'UVA:

Nebbiolo

### RACCOLTA DEI GRAPPOLI:

Vendemmia manuale e selezione in piccole cassette, a metà/fine ottobre

### VINIFICAZIONE:

Fermentazione spontanea con le bucce in tini di acciaio.  
Rimontaggi soffici per 30/40 giorni a 28° C

### INVECCHIAMENTO:

In botti di rovere neutro per più di 50 mesi.  
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:

15-20 anni

### PROFUMO:

Ampio, avvolgente. Frutta matura e sensazioni floreali.  
Finale con noce moscata e pepe

### COLORE:

Rosso rubino con riflessi granato profondi

### SAPORE:

Saldo, vigoroso, di grande struttura.  
Vaniglia e tabacco ben fusi col tannino dolce e potente

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Cibi tartufati, selvaggina, brasati e formaggi importanti



---

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)

---

# ◆ M A N Z O N E ◆

---

## Barolo Gramolere DOCG

### ORIGINE:

Gramolere, Monforte d'Alba, Langhe

### VARIETÀ D'UVA:

Nebbiolo

### RACCOLTA DEI GRAPPOLI:

Vendemmia manuale e selezione in piccole cassette, a metà/fine ottobre

### VINIFICAZIONE:

Fermentazione spontanea con le bucce in tini di acciaio.  
Rimontaggi soffici per 30/40 giorni a 28° C

### INVECCHIAMENTO:

in botti di rovere neutro per 30 mesi.  
Assemblaggio in vasca di cemento per la decantazione naturale,  
senza chiarifica e senza filtrazioni.

### CONSERVAZIONE:

Bottiglia coricata al riparo da luce e sbalzi di temperatura

### VITA MEDIA:

15-20 anni

### PROFUMO:

Intenso ed armonico; buon frutto con ciliegia e lampone.  
Finale speziato e balsamico

### COLORE:

Rosso rubino con riflessi vivi e trama fitta

### SAPORE:

Caldo, pieno, morbido, con ottimo equilibrio tannico e buona sapidità

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Arrosti di carne rossa, selvaggina, formaggi stagionati



---

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)

---

◆ **M A N Z O N E** ◆

---

## Dolcetto d'Alba Le Ciliegie DOC

**ORIGINE:**

Monforte d'Alba, Langhe, Piemonte - Italia

**VARIETÀ D'UVA:**

Dolcetto

**RACCOLTA DEI GRAPPOLI:**

Vendemmia manuale e selezione in piccole cassette, a inizio settembre.

**VINIFICAZIONE:**

Fermentazione con le bucce in tini di acciaio.  
Rimontaggi soffici per 12 giorni a 26° C.

**INVECCHIAMENTO:**

In vasche di acciaio per circa 1 anno e mezzo.  
Decantazione naturale, senza chiarifica e senza filtrazioni.

**CONSERVAZIONE:**

Bottiglia coricata al riparo da luce e sbalzi di temperatura

**VITA MEDIA:**

5-10 anni

**PROFUMO:**

Vinoso intenso con sentori di viola e di mora

**COLORE:**

Rubino intenso con venature viola

**SAPORE:**

Vivo, fresco, con note di frutti rossi di sottobosco

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:**

Primi piatti e formaggi freschi.

Adatto al consumo quotidiano



---

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)

---

◆ **M A N Z O N E** ◆

---

## Langhe Nebbiolo Il Crutin DOC

**ORIGINE:**

Monforte d'Alba, Langhe, Piemonte - Italia

**VARIETÀ D'UVA:**

Nebbiolo

**RACCOLTA DEI GRAPPOLI:**

Vendemmia manuale e selezione in piccole cassette, a metà/fine ottobre.

**VINIFICAZIONE:**

Fermentazione spontanea con le bucce in tini di acciaio.  
Rimontaggi soffici per 7 giorni a 26° C.

**INVECCHIAMENTO:**

In botti di rovere neutro per 6 mesi.  
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:**

5-10 anni

**PROFUMO:**

Fruttato, deciso, con sensazione floreale delicata e piacevole

**COLORE:**

Rosso rubino con intensità media e buona tonalità viva

**SAPORE:**

Vinoso, leggermente tannico. Frutti rossi e ottimo retrogusto speziato

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:**

Brasati, arrostiti di carne rossa, cibi tartufati e 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)



---

# ◆ 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)