



◆ 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** ◆

Barbera d'Alba Le Ciliegie DOC

ZONE:

Monforte d'Alba, Langhe, Piedmont - Italy

GRAPE VARIETAL:

Barbera

HARVEST OF THE GRAPES:

Manual harvest and selection in small boxes,
at the beginning of October.
Delicate destemming to guarantee a perfect skin

VINIFICATION:

Spontaneous fermentation with the skins in steel tank.
Soft pumping over for 15 days at 26°C.

AGEING:

In neutral oak casks for few months then in steel tank for
natural decantation, without clarification and without filtration.

CONSERVATION:

Bottle lying down, protected from temperature variations and light

LIFESPAN:

5-10 years

NOSE:

Rich, sharp and winery with red currant and prune notes

COLOUR:

Intense ruby red with purple veins

TASTE:

Warm, deep. Good acidity-extract balance and great persistence

FOOD MATCHES:

With tagliatelle, ravioli, white meat



Viticoltore ◆ **Manzone Giovanni**

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

Phone and fax (+39) 0173/78114 Email: info@manzonegiovanni.com

Website: www.manzonegiovanni.com