



◆ 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** ◆

---

## Barbera d'Alba Superiore La Marchesa 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 French casks for 20-24 months.  
Then in steel tank for natural decantation,  
without clarification and without filtration.

**CONSERVATION:**

Bottle lying down, protected from temperature variations and light

**LIFESPAN:**

15-20 years

**NOSE:**

Very intense, with notes of red fruit,  
sour black cherry, blackberry and tobacco

**COLOUR:**

Intense ruby red tending to garnet with ageing

**TASTE:**

Delicate and warm, very persistent and sapid

**FOOD MATCHES:**

Exceptional with fillet of beef, meat dishes



---

Viticoltore ◆ **Manzone Giovanni**

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

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

Website: [www.manzonegiovanni.com](http://www.manzonegiovanni.com)