



◆ 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

Barolo Bricat DOCG

ZONE:

Monforte d'Alba, Langhe, Piedmont - Italy

GRAPE VARIETAL:

Nebbiolo

HARVEST OF THE GRAPES:

Manual harvest and selection in small boxes, in mid/late October.
Delicate destemming to guarantee a perfect skin

VINIFICATION:

Spontaneous fermentation with the skins in steel tank.
Soft pumping over for 30/40 days at 28°C

AGEING:

In neutral oak casks for 30 months.
Then in concrete tank for natural decantation,
without clarification and without filtration.

CONSERVATION:

Bottle lying down, protected from temperature variations and light

LIFESPAN:

15-20 years

NOSE:

Rich, vigorous and persistent.
Notes of blackberry, blueberry, walnut and chocolate

COLOUR:

Ruby red with garnet notes

TASTE:

Complex, elegant, evident tannins that envelop the palate

FOOD MATCHES:

With braised beef, roasts, truffle dishes and seasoned cheese



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