



◆ 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

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

Website: www.manzonegiovanni.com