



◆ 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 CASTELLETTO DOCG

Un vino rosso **complesso, piacevole ed equilibrato**, ottenuto da uve **Nebbiolo** coltivate e vinificate da Manzone Giovanni, nelle Langhe.

Le uve provengono da una singola vigna, nella mga di Castelletto, nel comune di Monforte d'Alba.

La vigna è stata reimpiantata nel 1999.

L'esposizione è est- sud-est; il terreno è calcareo argilloso. 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.

Il primo Barolo prodotto è stato 1961.

Il Barolo Castelletto viene messo sul mercato circa 5 anni dopo la vendemmia con una produzione di poche migliaia di bottiglie.

A **complex and balanced** red wine, made from **Nebbiolo grapes** handled and vinified by Manzone Giovanni, in Langhe land.

The grapes come from a single vineyard, in the Castelletto mga, in Monforte d'Alba. The vineyard was replanted in 1999.

The exposure is east-southeast; the soil is clay and calcareous. 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 30 to 40 days with soft pumping over to guarantee a delicate polyphenolic extraction.

After about 3 years of ageing in casks and a few months in concrete tanks, the wine is bottled during waning moon. The first Barolo was produced in 1961.

Few thousand bottles of Barolo Castelletto 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 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

Website: www.manzonegiovanni.com