



◆ 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 GRAMOLERE DOCG

Un vino rosso **caldo, pieno ed equilibrato**, 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. L'età media delle viti è di circa 35 anni e l'estrema pendenza della collina rende indispensabili le lavorazioni manuali.

L'esposizione è sud-sudovest; il terreno è calcareo sabbioso e ricco di pietre e fossili

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'irradiazione 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 prima annata prodotta è stata il 1971.

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

A **full 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 Gramolere mga, in Monforte d'Alba. The vines are about 35 years old and the steep slope of the hill only allows manual processing.

The exposure is south-southwest; the soil is sandy and rich in stones and fossils. 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 barrels and a few months resting in concrete tanks, the wine is bottled during waning moon.

The first vintage was produced in 1971.

Few thousand bottles of Barolo Gramolere 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

◆ M A N Z O N E ◆

Barolo Gramolere DOCG

ZONE:

Gramolere, Monforte d'Alba, Piedmont

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:

Intense and harmonic, fruity, cherry and raspberry.
Spicy and balsamic ending

COLOUR:

Lively ruby red with a thick texture

TASTE:

Warm, full, supple, with excellent tannic balance, sapid

FOOD MATCHES:

With roasts, game, seasoned cheeses



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