



◆ 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 RISERVA GRAMOLERE DOCG

Un vino rosso **elegante** e **profondo**, di grande struttura, 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 vigneto è composto da viti vecchie con piu' di 50 anni.

L'esposizione è sud-sudovest; il terreno è calcareo sabbioso e ricco di pietre e fossili. 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 5 lunghissimi anni di affinamento in botte e alcuni mesi di riposo in vasche di acciaio, si imbottiglia il vino nel periodo di luna calante.

Il Barolo Riserva Gramolere viene prodotto solamente nelle annate di particolare pregio e viene messo sul mercato circa 7 anni dopo la vendemmia con una piccola produzione di poche migliaia di bottiglie. Una gemma preziosa.

An **elegant** and **deep** red wine of great structure, 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.

These old vines are more than 50 years old and the steep slope of the hill only allows manual processing.

The exposure is south-southwest; the soil is calcareous and sandy, 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 5 years of ageing in casks and a few months resting in steel tanks, the wine is bottled during waning moon.

Barolo Riserva Gramolere is produced only in prestigious vintages and the small production of a few thousand bottles is sold about 7 years after the harvest. This wine makes for a prestigious gem.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI
DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013

Barolo Gramolere Riserva 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 more than 50 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:

Rich and enveloping. Ripe fruit and floral notes.
Spicy ending with nutmeg and pepper

COLOUR:

Ruby red with deep garnet reflections

TASTE:

Vigorous and well-structured. Vanilla and tobacco well blended with
the sweet and powerful tannins

FOOD MATCHES:

With truffle dishes, game, braised beef and aged 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