



◆ 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

**ORIGINE:**

Gramolere, Monforte d'Alba, Langhe

**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 più di 50 mesi.  
Assemblaggio in vasca di acciaio 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:**

Ampio, avvolgente. Frutta matura e sensazioni floreali.  
Finale con noce moscata e pepe

**COLORE:**

Rosso rubino con riflessi granato profondi

**SAPORE:**

Saldo, vigoroso, di grande struttura.  
Vaniglia e tabacco ben fusi col tannino dolce e potente

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:**

Cibi tartufati, selvaggina, brasati e formaggi importanti



---

Viticoltore ◆ **Manzone Giovanni**

Via Castelletto 9, 12065 Monforte d'Alba (Cuneo)

Telefono e fax (+39) 0173/78114 Email: [info@manzonegiovanni.com](mailto:info@manzonegiovanni.com)

Website: [www.manzonegiovanni.com](http://www.manzonegiovanni.com)