



◆ 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”*

DOLCETTO D'ALBA LE CILIEGIE DOC

Un vino rosso **fruttato** e **succoso**, ottenuto da **uve Dolcetto** coltivate e vinificate da Manzone Giovanni, nelle Langhe.

Le uve provengono due vigne, nella mga di Castelletto e nella mga Gramolere, nel comune di Monforte d'Alba.

Il vigneto è composto da viti vecchie e il vino che si ottiene è complesso e longevo.

L'esposizione è 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 inizio/metà settembre per garantire una maturazione nobile della buccia e dei vinaccioli.

Fermentazioni a temperatura controllata e macerazioni sulle bucce per circa 15 giorni non affrettano l'estrazione polifenolica, che avviene nel modo più delicato possibile, utilizzando l'irrorazione soffice del cappello. Dopo il necessario affinamento in vasche di acciaio, si imbottiglia il vino nel periodo di luna calante.

Il Dolcetto Le Ciliegie viene messo sul mercato circa un anno e mezzo dopo la vendemmia con una produzione di alcune migliaia di bottiglie.

A **fruity** and **juicy** red wine, made from **Dolcetto grapes** handled and vinified by Manzone Giovanni, in Langhe land.

The grapes come from two vineyards, located in the Castelletto mga and Gramolere mga, in Monforte d'Alba.

This old vines produce a complex and powerful Dolcetto.

The exposure is west; 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 early/mid september to ensure the perfect ripening of the grapes. Temperature controlled fermentation with the skins lasts about 15 days with soft pumping over to guarantee a delicate polyphenolic extraction.

After the required aging in steel tanks, the wine is bottled during waning moon.

Few thousand bottles of Dolcetto Le Ciliegie are produced and sold about a year and a half 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** ◆

Dolcetto d'Alba Le Ciliegie DOC

ZONE:

Monforte d'Alba, Langhe, Piedmont - Italy

GRAPE VARIETAL:

Dolcetto

HARVEST OF THE GRAPES:

Manual harvest and selection in small boxes,
at the beginning of September.
Delicate destemming to guarantee a perfect skin

VINIFICATION:

Fermentation with the skins in steel tank.
Soft pumping over for 12 days at 26°C.

AGEING:

In steel tank for about 1 year and a half.
Natural decantation, without clarification and without filtration

CONSERVATION:

Bottle lying down, protected from temperature variations and light

LIFESPAN:

5-10 years

NOSE:

Intense, winy with blackberry and violet notes

COLOUR:

Intense ruby red with purple veins

TASTE:

Deep, fresh with notes of red underbrush fruit

FOOD MATCHES:

With first courses and fresh cheese. Suited for everyday



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