



◆ 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

ORIGINE:

Monforte d'Alba, Langhe, Piemonte - Italia

VARIETÀ D'UVA:

Dolcetto

RACCOLTA DEI GRAPPOLI:

Vendemmia manuale e selezione in piccole cassette, a inizio settembre.

VINIFICAZIONE:

Fermentazione con le bucce in tini di acciaio.
Rimontaggi soffici per 12 giorni a 26° C.

INVECCHIAMENTO:

In vasche di acciaio per circa 1 anno e mezzo.
Decantazione naturale, senza chiarifica e senza filtrazioni.

CONSERVAZIONE:

Bottiglia coricata al riparo da luce e sbalzi di temperatura

VITA MEDIA:

5-10 anni

PROFUMO:

Vinoso intenso con sentori di viola e di mora

COLORE:

Rubino intenso con venature viola

SAPORE:

Vivo, fresco, con note di frutti rossi di sottobosco

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Primi piatti e formaggi freschi.
Adatto al consumo quotidiano



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