



◆ 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”*

## LANGHE NEBBIOLO IL CRUTIN DOC

Un vino rosso **delicato** e **sucoso**, ottenuto da uve coltivate e vinificate da Manzone Giovanni, nelle Langhe.

Nell'anno 2020 è stata impiantata una nuova vigna che si aggiungerà fra qualche anno alla produzione di questo Langhe Nebbiolo. *“Il Crutin”* è una casa storica nel cuore della *mga Gramolere* che appartiene alla famiglia Manzone dal 2001.

Nel dialetto piemontese *“Crutin”* significa **piccola cantina scavata a mano nella roccia dove in passato venivano conservati cibi e vini a temperatura ottimale.**

Le uve vengono vendemmiate a mano a metà/fine ottobre per garantire una maturazione nobile della buccia e dei vinaccioli.

Fermentazioni spontanee e una macerazione corta di 6/7 giorni per mantenere un frutto croccante e una piacevole bevibilità.

Dopo il necessario affinamento tra botte e vasche di acciaio, il vino si imbottiglia nel periodo di luna calante.

La prima annata prodotta è stata il 2000.

Il Langhe Nebbiolo viene messo sul mercato circa 1 anno e mezzo dopo la vendemmia con una produzione di alcune migliaia di bottiglie.

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

In 2020 a new vineyard was planted, in a few years it will be added to the production of Langhe Nebbiolo. *“The Crutin”* is an historical house in the heart of the *Gramolere mga*, which has belonged to the Manzone family since 2001.

In the Piedmontese dialect *“Crutin”* means **small cellar carved by hand into rock, and here in the past food and wines used to be stored.**

The manual harvest is made in mid/late October to ensure the perfect ripening of the grapes. The natural fermentation with the skins lasts 6 to 7 days and maintain the wine's pleasant drinkability.

**After the required aging in barrels and steel tanks, the wine is bottled during waning moon. The first vintage was produced in 2000.**

**Few thousand bottles of Langhe Nebbiolo are produced and sold about 1 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** ◆

---

## Langhe Nebbiolo Il Crutin DOC

### ZONE:

Monforte d'Alba, Langhe, Piedmont - Italy

### 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 15 days at 26°C

### AGEING:

In neutral oak casks for 6 months.  
Then in steel tank for natural decantation,  
without clarification and without filtration.

### CONSERVATION:

Bottle lying down, protected from temperature variations and light

### LIFESPAN:

5-10 years

### NOSE:

Fruity, with a very delicate and pleasant rose note

### COLOUR:

Medium intensity and lively ruby red

### TASTE:

Winey, slightly tannic. Emphasis of red fruit with excellent spicy aftertaste

### FOOD MATCHES:

Meat dishes, meat sauces and cheese



---

Viticoltore ◆ **Manzone Giovanni**

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

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

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