



◆ 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 **succoso**, 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

ORIGINE:

Monforte d'Alba, Langhe, Piemonte - Italia

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 7 giorni a 26° C.

INVECCHIAMENTO:

In botti di rovere neutro per 6 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:

5-10 anni

PROFUMO:

Fruttato, deciso, con sensazione floreale delicata e piacevole

COLORE:

Rosso rubino con intensità media e buona tonalità viva

SAPORE:

Vinoso, leggermente tannico. Frutti rossi e ottimo retrogusto speziato

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Brasati, arrostiti di carne rossa, cibi tartufati e formaggi



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