



♦ M A N Z O N E ♦

Giovanni Manzone

1925

BAROLO 2009 RISERVA CENTO ANNI

La nostra famiglia ha sempre nutrito un amore profondo per il vino, **una passione tramandata di generazione in generazione tra le colline delle Langhe.**

Siamo qui a Castelletto dal 1925 e quest'anno celebriamo il centenario della nostra presenza in questa splendida zona di Monforte d'Alba.

Abbiamo deciso di produrre questa Riserva speciale perché l'annata 2009 ci ha conquistato fin dal primo assaggio. La sua profondità, la struttura, l'eleganza e la capacità di evolversi nel tempo ci hanno fatto pensare che fosse il vino perfetto per un'occasione così importante: il centenario della nostra famiglia.

Volevamo celebrare questa pietra miliare con qualcosa di altrettanto memorabile.

Ora siamo nel 2025 e, a 16 anni da quella vendemmia, siamo lieti di presentarvi il Barolo 2009 Riserva Cento Anni. Questo vino rappresenta un ringraziamento a chi ci supporta e ai nostri clienti che ci accompagnano nella nostra storia in Langa. Pensiamo che sia un Barolo maturo, di grande eleganza, capace di emozionare chi lo assaggerà. Immaginiamo questa bottiglia come un piccolo tesoro nascosto, da stappare insieme, in famiglia, per brindare a un secolo di radici profonde, sogni condivisi e un futuro ancora tutto da scrivere. L'etichetta è ispirata alle prime bottiglie degli anni '60. **È un modo per onorare il passato e celebrare il presente**, con la speranza che questo Barolo continui a raccontare la nostra storia per molti altri anni.

*“Cinque generazioni di vignaioli,
le stesse terre da oltre un secolo”*



BAROLO 2009 RISERVA CENTO ANNI

Caratteristiche

ORIGINE: Gramolere MGA, Monforte d'Alba, Langhe

VARIETÀ D'UVA: 100% Nebbiolo

RACCOLTA DEI GRAPPOLI: Vendemmia manuale e selezione in piccole cassette, il 12 ottobre 2009

VINIFICAZIONE: Fermentazione spontanea con le bucce in tini di acciaio. Rimontaggi soffici per 40 giorni a 28-30° C.

AFFINAMENTO: In botti di rovere neutro per 84 mesi, poi in vasche di cemento per ulteriori 60 mesi: un vino prodotto con pazienza e attentamente curato con il lento, delicato scorrere del tempo. Imbottigliato senza chiarifica e senza filtrazione.

CONSERVAZIONE: Bottiglia coricata al riparo da luce e sbalzi di temperatura.

VITA MEDIA: 15-20 anni

Produzione

BOTTIGLIE PRODOTTE: n° 2793

MAGNUM: n° 230

JEROBOAM 3 LITRI: n° 20

Scheda organolettica di Gianfranco Cordero

COLORE: Rosso granato intenso con sfumature nero ebano.

PROFUMO: Intenso, avvolgente, complesso. Rosa appassita, tabacco dolce, menta e a seguire cuoio e liquirizia.

GUSTO: Potente, morbido, tannini levigati con matrice vibrante, confettura e rosolio, erbe di sottobosco e cacao dolce.

Vino di grande personalità, ricco, complesso ma di grande equilibrio, figlio di una superba annata, attenta vinificazione laboriosa e paziente, rispetto del frutto e dei suoi tempi di evoluzione. Modello esemplare di un territorio dove il lavoro dell'uomo ha perfettamente interpretato il prodotto della vigna. Stato evolutivo ancora in crescita con potenziale magnifico.

Andamento climatico

Il 2009 si è caratterizzato da un inverno molto rigido con buone nevicate garantendo una buona riserva idrica. Inizio vegetativo tardivo ma buon sviluppo generale.

Aprile molto piovoso; maggio, giugno, luglio alternanza di giorni molto caldi a piogge di media intensità; da fine luglio, agosto, settembre bel tempo che ha favorito una perfetta maturazione. la vendemmia si è protratta fino a metà ottobre.

