



♦ 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”*



BARBERA D'ALBA SUPERIORE LA MARCHESA DOC

Un vino rosso **potente, elegante e persistente**, ottenuto da **uve Barbera** coltivate e vinificate da Manzone Giovanni, nelle Langhe.

“La Marchesa” è una cascina storica che apparteneva alla Marchesa Scarampi: si trova nel cuore della mga Gramolere e appartiene alla famiglia Manzone dal 1999.

L'esposizione delle vigne è nordest; 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 ottobre per garantire una maturazione nobile della buccia e dei vinaccioli.

Fermentazioni spontanee e lente macerazioni di circa 20 giorni non affrettano l'estrazione polifenolica, che avviene nel modo più delicato possibile, utilizzando l'irrorazione soffice del cappello.

Dopo circa due anni in tonneaux, si imbottiglia il vino nel periodo di luna calante.

La Barbera Superiore La Marchesa viene prodotta solamente nelle annate di particolare pregio viene messa sul mercato circa 3 anni dopo la vendemmia con una produzione di poche migliaia di bottiglie.

An **elegant and powerful** red wine, made from **Barbera grapes** handled and vinified by Manzone Giovanni, in Langhe land.

“La Marchesa” is an historical farmhouse that used to belong to the Marchesa Scarampi: it is located in the heart of the Gramolere mga and has belonged to the Manzone family since 1999.

The exposure is north-east; 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 october to ensure the perfect ripening of the grapes.

The natural fermentation with the skins lasts about 20 days with soft pumping over to guarantee a delicate polyphenolic extraction.

After ageing about two years in tonneaux, the wine is bottled during waning moon.

Barbera Superiore La Marchesa is produced only in prestigious vintages and the small production of a few thousand bottles is sold about 3 years after the harvest.



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI
DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAGNA FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 1308/2013

♦ **M A N Z O N E** ♦

Barbera d'Alba Superiore La Marchesa DOC

ORIGINE:

Monforte d'Alba, Langhe, Piemonte - Italia

VARIETÀ D'UVA:

Barbera

RACCOLTA DEI GRAPPOLI:

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

VINIFICAZIONE:

Fermentazione spontanea con le bucce in tini di acciaio.
Rimontaggi soffici per 15 giorni a 26° C.

INVECCHIAMENTO:

in botti francesi per 20-24 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:

15-20 anni

PROFUMO:

Molto intenso con sentori di frutti rossi, amarena, more e tabacco

COLORE:

Rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento

SAPORE:

Morbido, caldo, molto persistente e di buona sapidità. Di ottima longevità

ABBINAMENTO GASTRONOMICO:

Ottimo con filetto, carni e secondi piatti



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