

Luca Maroni

ANNUARIO DEI
MIGLIORI VINI ITALIANI
2010

○
Lm

PAOLO MANZONE



Paolo Manzone

Az. Agr. Gian Paolo Manzone

Via Borgata Reale, 2 - 12050 Sinio (CN) - tel. 0173613113, 3494448201 fax 0173285527 - paolomanzone@libero.it - www.barolomeriame.com - Responsabili della produzione: Paolo Manzone (Titolare) - Anno avviamento: 1970 - Vini prodotti: 5 - ☉: 56.000 - Ettari: 11 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ☼: sì - ☽: sì - ☿: sì

IL MIGLIOR VINO

Barolo Meriame 2005 **85**

Consistenza: 31 - Equilibrio: 28 - Integrità: 26



Sensazioni: più puntato sulla spezia, sul balsamo dolce che sulla fragranza carnosa e viola di frutto. Questo il profilo tipico della denominazione, qui comunque interpretato con eccellente concentrazione, con gran morbidezza, con ottima enologia d'esecuzione. La souplesse morbida/tannica del sapore, esalta-

ta da un bilanciamento frutto/spezia davvero impeccabile, assieme alla constatazione sensoriale della sua superiore consistenza, si imprime come la nota migliore del tasting. Vireoso e suadente massaggio gusto-aromatico, ogni assaggio di questo campione. Con il suo cassis vanigliato e balsamico che pur dopo la deglutizione continua ad emettere a lungo, con la stessa morbidezza di sempre, la sua onda d'aroma rotonda, come bacca di mora polposa e infine sentosa.

Informazioni: ☉ - ☽: 16-06-09 - ☼: D - ☿: 6.000 - ☾: Nebbiolo

Impressioni del produttore. Il Barolo Meriame nasce da vigneti con un'età media di oltre 60 anni, con una produzione molto bassa e con una leggera sovrasmaturazione sulla pianta che contribuisce adare più corpo e struttura. Il necessario affinamento in tonneau da importanza a questo unico vino.

Gian Paolo Manzone

I vigneti si trovano nelle più belle posizioni a sud/sud-est sulle colline di Sinio e Roddino a un'altitudine che va dai 200 ai 400 m slm. Inoltre l'azienda è situata tra i cru di Baudana e Lazzarito in un piccolo anfiteatro esposto a sud/sud-ovest, di fronte a Castiglione Falletto, che ricade completamente nel cru Meriame. Quest'ottima combinazione fra esposizione, terreno e microclima permette di ottenere un'uva Nebbiolo dalle caratteristiche straordinarie.

GLI ALTRI VINI

BARBERA D'ALBA FIORENZA 2008 **IP: 84**

C: 30 - E: 27 - I: 27 - ☉ - ☽: 6.000 - ☾: Barbera

DOLCETTO D'ALBA MAGNA 2008 **IP: 84**

C: 30 - E: 27 - I: 27 - ☉ - ☽: 15.000 - ☾: Dolcetto

NEBBIOLO D'ALBA MIRINÉ 2007 **IP: 83**

C: 31 - E: 26 - I: 26 - ☉ - ☽: 6.000 - ☾: Nebbiolo

BAROLO SERRALUNGA 2005 **IP: 83**

C: 31 - E: 26 - I: 26 - ☉ - ☽: 12.000 - ☾: Nebbiolo

Commento Conclusivo

Nitidezza in ulteriore evidenza nel ricco bicchiere Paolo Manzone. La polpa è possente del Nebbiolo d'Alba Miriné 2007 e della Barbera d'Alba Fiorenza 2008, il primo dolcemente speziato, il secondo di gran turgore. La ciliegia nera del Dolcetto d'Alba Magna 2008 colpisce per la sua nera massa estrattiva e per la suadenza ben viva del suo gusto. Di gran potenza speziata il Barolo Serralunga 2005, di più avvolgente rotondità di sapore il Barolo Meriame 2005: un classico di eccellente potenza e di virtuosa morbidezza espressiva. Complimenti.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 83,8 (+0,48%); QQT: 5,9

Indici complessivi: C: 30,6 - E: 26,8 - I: 26,4

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 80 (+0,11%); QQT: 5,15

Indici complessivi: C: 31,42 - E: 27,37 - I: 27,1