

# DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2011

Associazione Italiana Sommelier

# PAOLO MANZONE

Località Meriame, 1 - 12050 Serralunga d'Alba CN - Tel. e Fax 0173 613113  
www.barolomeriame.com - paolomanzone@libero.it

**Anno di fondazione:** 1970 - **Proprietà:** Paolo Manzone - **Fa il vino:** Paolo Manzone - **Bottiglie prodotte:** 65.000 - **Ettari vitati di proprietà:** 10 - **Vendita diretta:** sì - **Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Luisella Corino  
**Come arrivarci:** dalla A6 uscire ad Asti est, proseguire in direzione Alba fino allo svincolo Barolo-Serralunga d'Alba; l'azienda si trova 400 metri prima del paese.

*Sempre ottimi i giudizi che diamo ai vini di Paolo Manzone, una piccola azienda di Serralunga d'Alba, che negli ultimi anni ha perfezionato una proposta di vini di tutto rispetto. L'attività di vinificazione delle uve dei 10 ettari di proprietà è da qualche tempo affiancata dall'eccellente ospitalità agrituristica, curata dalla moglie Luisella, che nella Cascina Meriame offre ogni tipo di servizio e comfort. Una splendida vetrina sulle belle colline di Langa, impreziosita dalla possibilità di assaggiare ed acquistare gli eleganti vini della cantina, Barolo, Barbera, Nebbiolo e Dolcetto, a cui da quest'anno si sono aggiunti due Langhe Rosso: vini di ottima qualità, da cui spiccano con costanza doti di finezza e giusto rapporto qualità-prezzo.*

## BAROLO MERIAME 2006



**Tipologia:** Rosso Docg - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 14% - **€** 36 - **Bottiglie:** 8.000  
- Un 2006 atipico, cui tuttavia non manca eleganza. Il naso è complesso, speziato, ciliegioso, fumoso. La bocca esprime il meglio: ha pienezza e sapore ma soprattutto grande equilibrio e persistenza. Un Quattro Grappoli convincente. Due anni di tonneau. Gigot di agnello al rosmarino.

## BAROLO SERRALUNGA 2006



**Tipologia:** Rosso Docg - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 14% - **€** 28 - **Bottiglie:** 12.000 - Spiccatamente fruttato, fresco, espressivo: amarena, melograno, menta, fragola macerata. Bocca tosta e sapida, molto ordinata nel tannino e nella chiusura. Buono buono e a prezzo equo. 26 mesi tra tonneau e botte grande. Beccaccino con polenta.

## BARBERA D'ALBA FIORENZA 2009



**Tipologia:** Rosso Doc - **Uve:** Barbera 100% - **Gr.** 14% - **€** 9 - **Bottiglie:** 15.000 - Barbera bellissima, fresca, schietta, da bere a grandi sorsate. Ha naso vinoso, polposo, di frutta fresca e fiori. Al gusto non incanta per dimensione, ma per piacevolezza e precisione. Per tutti i giorni e con prezzo vantaggioso. Pochi mesi di rovere.

## LANGHE ROSSO ARDI 2009 - Dolcetto 60%, Barbera 40% - € 7



Quasi vinoso, fresco, con fragola e lampone in evidenza. Bocca intensa e nervosa, con fine tannino e chiusura. Acciaio. Pasta e fagioli.

## NEBBIOLO D'ALBA MIRINÈ 2008 - € 14



Generoso, umile, complesso: dal pepe alla liquirizia, frutta rossa matura e confetture. Poi sapidità e corpo di buon livello, un po' asciutto sul finale. Un anno di tonneau. Gnocchi di patate alla piemontese.

## DOLCETTO D'ALBA MAGNA 2009 - € 7



Piccolo ma bello: ciliegia, erbe, susina. Corpo equilibrato e corrispondente, con pregevole sapore e facilità di beva. Acciaio. Salame Milano.

## LANGHE ROSSO LUVI 2008 - Nebbiolo 85%, Dolcetto 15% - € 14



Sottobosco e spezie. Un naso fine e sottile di bella eleganza. Al gusto proporzione e precisione, ma null'altro. Dodici mesi di tonneau. Salsiccia al ginepro.

# APPUNTI PER LA CONSULTAZIONE

## DUEMILAVINI > I VINI E COME ANDAR PER CANTINE

DUEMILAVINI è un libro guida che descrive il panorama vitivinicolo italiano e la geografia dei luoghi di produzione; DUEMILAVINI si pone come tramite tra il produttore e il consumatore, e per questo si riferisce esclusivamente alle etichette di qualità.

Racconta tutti i territori regionali, descrive il metodo di degustazione, elenca le Denominazioni di Origine dei vini e quelle degli altri prodotti alimentari.

Ogni Azienda del Vino viene presentata con la propria immagine grafica per farla meglio ricordare al lettore.

Le informazioni inserite negli spazi dedicati alle Aziende Vitivinicole rappresentano indicazioni e suggerimenti anche per il lettore "turista del vino".

Il totale delle bottiglie prodotte si riferisce al numero complessivo che l'Azienda ha dichiarato di aver prodotto nel corso dell'ultima annata.

I prezzi indicati sono quelli che i Produttori consigliano quali prezzi medi per la vendita nelle enoteche in Italia.

Abbiamo chiesto alle Aziende tutti i dati necessari per una compilazione il più possibile completa delle loro schede. Quando il dato non ci è stato fornito, nel relativo campo abbiamo inserito n.d. (non dichiarato).

Per evidenziare la qualità, dedotta dall'analisi sensoriale, effettuata con Metodo e Scuola dell'Associazione Italiana Sommelier e per sottolineare quanto il prodotto della terra sia stato rispettato nella lavorazione, abbiamo usato simbolici grappoli d'uva.

 Bianco  Rosato  Rosso

Il punteggio relativo, ottenuto secondo il Metodo A.I.S. e corrispondente ai Grappoli, è stato espresso in centesimi nello schema che segue.

DA 91 A 100 > Vini dell'eccellenza



DA 85 A 90 > Vini di grande livello e spiccato pregio



DA 80 A 84 > Vini di buon livello e particolare finezza



DA 74 A 79 > Vini di medio livello e piacevole fattura



Le valutazioni assegnate sono esclusivamente legate ai campioni degustati. Di tutti abbiamo riportato anche la descrizione e il nostro suggerimento circa l'abbinamento con il cibo; oltre ad averne indicato la tipologia, le uve, il prezzo, i dati tecnici della lavorazione e la potenziale longevità, la gradazione e il numero di bottiglie. Inoltre, per dare un panorama completo dell'intera gamma produttiva dell'Azienda, gli ulteriori vini prodotti, anche se non valutati, sono stati comunque elencati con relativo prezzo, uvaggio e un quadratino relativo al colore.

Bianco  Rosato  Rosso