

# PAOLO MANZONE



I vigneti si trovano nelle più belle posizioni a sud/sudest 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.

# Paolo Manzone

Az. Agr. Gian Paolo Manzone

Località Meriame, 1 - 12050 Serralunga d'Alba (CN) - tel. 0173613113, 3494448201 fax 0173613113 - paolomanzone@libero.

#-www.barolomeriame.com - Responsabili della produzione: Paolo Manzone (Titolare ed Enologo) - Anno avviamento:

1970 - Vini prodotti: 7 - (1): 80.000 - Ettari: 10 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - (3): sì - (2): sì - (3): sì

## IL MIGLIOR VINO

Barolo Meriame 2007

87

Consistenza: 32 - Equilibrio: 28 - Integrità: 27



Sensazioni: monumentale la sua tinta e la sua ricchezza estrattiva. Poi al palato gran morbidezza gustativa, gran speziosità balsamica, di tutto rispetto ma di mentosa amplificazione al frutto. Colpisce la nettezza e l'integrità del profumo, ciò assieme all'armoniosa souplesse del sapore favorita dall'asso-

uta proporzione fra suadenza e tannino. Quest'ultimo verumente tramoso. Note che senza un frutto di base polposo ecompiutamente maturo, ove non traslate enologicamente in vino con altrettanta tecnica cura, mai avrebbero potuto sularsi così piacevolmente e sontuosamente avvolgenti.

Informazioni: ■ - ③: 18/07/11 - ③: E - ♠: 8.000 - ᢒ:

Impressioni del produttore: Nasce da vigneti con età media di oltre 60 anni che ricadono nel "Cru Meirame" a Serralunga d'Alba, con una produzione molto bassa e con una leggera sovramaturazione sulla pianta che contribuise a dare più corpo e struttura. Il successivo affinamento in lonneaux per 26 mesi dà importanza a questo vino unico.

### GLI ALTRI VINI

DOLCETTO D'ALBA MAGNA 2010

IP: 87

C: 31 - E: 27 - I: 29 - 🛡 - 🐠: 15.000 - 🦁: Dolcetto

LANGHE ROSSO ARDI 2010

IP: 87

C: 31 - E: 27 - I: 29 - ■ - M: 6.000 - 9: Dolcetto 60%, Barbera 40%

LANGHE Rosso Luvi 2009

IP: 86

C: 31 - E: 28 - I: 27 - ■ - M: 6.000 - ᢒ: Nebbiolo 80%, Dolcetto 20%

BAROLO SERRALUNGA 2007

ID. 00

C: 32 - E: 28 - I: 26 - 0 - 15.000 - 2: Nebbiolo

NEBBIOLO D'ALBA MIRINÈ 2009

IP- 85

C: 31 - E: 27 - I: 27 - ■ - M: 7.000 - @: Nebbiolo

#### Commento Conclusivo

Non solo potenza e concentrazione maestosa, anche bella morbidezza e nitida fragranza d'aroma nel ricco bicchiere Paolo Manzone. Esecuzioni enologiche assai limpide svelano in nitore e turgore inossidato d'aroma tanto il Dolcetto d'Alba Magna 2010 quanto il Langhe Rosso Ardì 2010. Intensità d'aroma favolosa il Nebbiolo d'Alba Mirinè 2009, il rotondo Langhe Rosso Ardì 2010. Poi due Barolo di maestoso spessore, il Barolo Serralunga 2007 di suadenza pastosa, il più turgido e vivido Barolo Meriame 2007, di concentrazione e armoniosità palatale davvero sontuosa. Un bicchiere in carnosa e morbida crescita, complimenti.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 86,33 (+1,74%); QQT: 6,28 Indici complessivi: C: 31,33 - E: 27,5 - I: 27,5