

---

# DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2012

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: Gianpaolo Manzone  
Fa il vino: Gianpaolo Manzone - Bottiglie prodotte: 80.000

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.

*Situata all'interno dello stimato vigneto Meriame nel comprensorio di Serralunga d'Alba, la piccola cantina di Paolo Manzone si è affermata negli ultimi anni per una produzione attenta e rivolta all'alta qualità, che ha nel prezzo e nell'eleganza dei vini i suoi punti di forza. Ma Meriame oltre che il nome del vigneto e del primo vino dell'azienda è sinonimo oggi anche di una raffinata ospitalità agrituristica, sviluppata con molta passione dalla moglie Luisella, e in grado di offrire agli enoturisti ogni tipo di relax e comfort. Da visitare.*

## BAROLO MERIAME 2007

Tipologia: Rosso Docg - Uve: Nebbiolo 100% - Gr. 14% - € 34 - Bottiglie: 8.500 - Impatto olfattivo moderno e molto invitante. Sfoglia sentori di menta, ciliegia, mora, fragola in confettura, liquirizia, bon bon inglese. Naso efficace e puntuale, con espressione nitida e fresca. Al gusto conferma ottima massa e bella dolcezza tannica, con fittoni fruttati in persistenza. Da viti vecchie 60 anni. Tonneau. Spezzatino con polenta.

## BARBERA D'ALBA FIORENZA 2009

Tipologia: Rosso Doc - Uve: Barbera 100% - Gr. 14% - € 12 - Bottiglie: 15.000 - Complesso e vago con discreta profondità, poi migliora e si definisce con note di frutta rossa e nera. Bocca di bella struttura, lievemente tannica, sapida e persistente. Un anno di tonneau. Carne al sale con cialda di Parmigiano.

## LANGHE NEBBIOLO MIRINE 2009 - Nebbiolo 100% - € 13,50

Colore scuro, frutta matura, confetture, marasca; naso rigoglioso e abbondante. Bocca tesa e ancora rigida con fitti e giovani tannini. Tonneau usati per un anno. Gorgonzola.

## BAROLO SERRALUNGA 2007 - Nebbiolo 100% - € 28

Naso pigro e lento in definizione. Poi esprime violetta, rosa, ciliegia, spezie fini. Al gusto stesso volume e proposta: corpo leggero e tannini giovani. È ottenuto da viti giovani del cru Meriame. Botte grande di Slavonia per il 60%. Dal 2014 con arrosto di maiale e pancetta.

## LANGHE ROSSO LUVI 2009 - Nebbiolo 80%, Barbera 20% - € 13,50

Complesso di erbe, camomilla, timo, frutta rossa. Bocca di media consistenza ma molto ordinata. Una bella sorpresa. Un anno di tonneau. Risotto alla parmigiana.

## DOLCETTO D'ALBA MAGNA 2010 - € 7,50

Rubino vivo, naso fragrante di mora, susina, mandorla. Bocca di bella massa, tannino e finale ordinato. Non dimensione ma equilibrio. Acciaio. Salame di Varzi.

## LANGHE ROSSO ARDI 2010 - Dolcetto 60%, Barbera 40% - € 7,50

Granato trasparente, ha naso aperto e semplice di frutta rossa tra cui lampone e fragolina. Al gusto è poco intenso ma scorrevole e ordinato. Acciaio. Coniglio alla senape.

## 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 e descritta.

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

Il numero 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 la compilazione più completa possibile 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 in centesimi, ottenuto secondo il Metodo A.I.S., è stato tradotto in Grappoli, secondo lo 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 legate esclusivamente 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