

DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2010

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



godibile sin d'ora e per altri 2 anni



godibile sin d'ora e per altri 3 - 5 anni



godibile sin d'ora e da conservare oltre i 5 anni

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: 60.000

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.

L'azienda di Gianpaolo Manzone è tra le più giovani realtà della zona di Serralunga d'Alba. Una produzione limitata a soli 5 vini, i classici delle varietà albesi, ma di notevole interesse qualitativo. Uno stile moderno il suo, una "mano" calda e curata, attenta a valorizzare e a preservare la parte fruttata del vitigno Nebbiolo e non solo. Una qualità costante in tutte le etichette, tra cui spiccano ovviamente i due Barolo: molto buono e con prezzo competitivo il 2005 Serralunga, ottimo il Meriame, top wine aziendale, dal sicuro avvenire. Azienda con annesso agriturismo, da visitare.

BAROLO MERIAME 2005



Tipologia: Rosso Docg - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 14% - **€** 36 - **Bottiglie:** 8.000
- Molto bello, con corredo ampio di amarena, ribes, liquirizia dolce, frutta rossa sciroppata, lampone. Bocca con assetto severo, giovane di tannini, lunga di sapore. Dal 2012 in poi. Dal cru Meriame con viti di 60 anni, vinificazione in acciaio, poi 26 mesi di tonneau da 350 litri. Stinco di agnello.

BAROLO SERRALUNGA 2005



Tipologia: Rosso Docg - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 14% - **€** 28 - **Bottiglie:** 12.000
- Serralunga dal prezzo molto competitivo. Il naso è generoso, frutta rossa e nera matura, spezie dolci, confetture, menta e cuoio. Bocca in auge, sapida, giusta in acidità e tannino, lunga in sapore. 26 mesi di maturazione, per metà in tonneau di rovere francese e metà in botte di rovere di Slavonia. Raschera d'alpeggio.

DOLCETTO D'ALBA MAGNA 2008



Tipologia: Rosso Doc - **Uve:** Dolcetto 100% - **Gr.** 13% - **€** 7 - **Bottiglie:** 15.000 -
Frutta di ottima definizione: lampone, marasca, susina. Bocca appena acerba ma molto schietta e fruibile, sapore buono e tannini fini. Acciaio. Salsiccia alla brace.

NEBBIOLO D'ALBA MIRINÈ 2007 - € 16



Moderno, dolce, con naso tostato e balsamico: ciliegia fresca, lampone, bon bon. Bocca di media forza, pulito e preciso nel tannino. 12 mesi di tonneau francesi. Gri-ve al Nebbiolo.

BARBERA D'ALBA FIORENZA 2008 - € 8



Naso caldo, di foglie secche, paglia, ribes, ciliegia. Bocca snella e sciolta, di medio corpo, con finale terso e fresco di acidi. Sei mesi di tonneau francesi. Bucatini alla pancetta croccante.