

GUIDA ORO

# I VINI DI VERONELLI 2012



SEMINARIO PERMANENTE  
LUIGI VERONELLI

Associazione per la cultura del Vino e degli Alimenti

*Diamo elenco dei Super Tre Stelle (★★★) valutazione attribuita ad una singola annata di un vino, già ai vertici negli anni precedenti e che abbia ottenuto dagli Autori un punteggio uguale o superiore a 93 centesimi, con qualche eccezione*

BAROLO SERRALUNGA	<i>Azeta</i>	2007 (G.B.) 93
Barolo Meriame	<i>Manzone</i>	2007 (G.B.) 93
BAROLO MORNANDA	<i>Mascarello-Giuseppe</i>	2007 (G.B.) 95

#### Paolo Manzone

€ 5

12050, località Meriame 1; tel. 0173/613113, fax 0173/613113.

paolomanzone@libero.it; www.barolomeriame.com

*Proprietario:* Gian Paolo Manzone, anche enologo, e Luisella Corino. *Agronomo:* Federico De Stefanis. *Ettari vitati totali:* 11.

Quella di Paolo Manzone è una classica azienda di Langa, tramandata di padre in figlio ed ampliata col trascorrere delle generazioni. Cascina Meriame è anche un tranquillo agriturismo, ottima base per un tour eno-turistico della zona.

*e docg*

★★★ Barolo Meriame, † 2006 e 2007 († 8.000 ■ F) 2007 (G.B.) 93

★★★ Barolo Serralunga, † 2006 e 2007 († 15.000 ■ E) 2007 (G.B.) 92

*e doc*

★★ Barbera d'Alba Fiorenza, † 2009 († 18.000 ■ B)

\* Dolcetto d'Alba Magna, † 2010 († 15.000 ■ A) 2010 (G.B.) 85

★★ Langhe Rosso Ardi, † 2010 († 6.000 ■ A) \ *dolcetto e barbera* 2010 (G.B.) 86

★★ Langhe Rosso Luvi, † 2009 († 6.000 ■ C) \ *nebbiolo e barbera* 2009 (G.B.) 88


★★ Nebbiolo d'Alba Mirinè, † 2009 († 7.000 ■ C) 2009 (G.B.) 89


fascia	A	fino a 7 €	fascia	E	da 20,10 a 30 €
fascia	B	da 7,10 a 10 €	fascia	F	da 30,10 a 40 €
fascia	C	da 10,10 a 15 €	fascia	G	da 40,10 a 50 €
fascia	D	da 15,10 a 20 €	fascia	H	oltre 50 €


**Canton Ticino:**

fascia	A	fino a 12 FR. SV.	fascia	E	da 25,10 a 30 FR. SV.
fascia	B	da 12,10 a 15 FR. SV.	fascia	F	da 30,10 a 40 FR. SV.
fascia	C	da 15,10 a 20 FR. SV.	fascia	G	da 40,10 a 50 FR. SV.
fascia	D	da 20,10 a 25 FR. SV.	fascia	H	oltre 50 FR. SV.

As far as the ratings - and the symbols used to express them - are concerned, the guide confirms those which it has regularly used:

 The symbol of the sun is given to the wines which have made the strongest impression, stimulated the most powerful emotions, or given the most pleasure over the course of the year, independently of the score they might have received;

 are given to the vintage of a wine, already highly rated in previous editions of the guide, which was rated at least a 93 point wine;

 are given to a wine which, though not tasted this year, in the previous guide was rated a Super Three Star wine;

 an excellent wine       a very good wine       a good wine

 a wine - good, very good, or excellent - listed for the first time in the guide.


The scores, rated on a 0-100 scale, are the result of individual tastings and are followed by the initials of the taster who gave the highest score; the presence of two different initials indicates a concordance of opinion on the part of two tasters. The initials utilized are:


G.B. Gigi Brozzoni  
D.T. Daniel Thomases


**Per il Canton Ticino:**

fascia	A	fino a 12 FR. SV.	fascia	E	da 25,10 a 30 FR. SV.
fascia	B	da 12,10 a 15 FR. SV.	fascia	F	da 30,10 a 40 FR. SV.
fascia	C	da 15,10 a 20 FR. SV.	fascia	G	da 40,10 a 50 FR. SV.
fascia	D	da 20,10 a 25 FR. SV.	fascia	H	oltre 50 FR. SV.

Quanto alle valutazioni si confermano quelle tradizionalmente in uso.

 Il Sole è dato ai vini che più ci hanno emozionato, stupito o rallegrato, nel corso dell'anno, al di là del punteggio di degustazione;

 viene attribuito ad una singola annata di un vino, già ai vertici negli anni precedenti, che abbia ottenuto dagli Autori valutazioni superiori a 93 centesimi;

 viene attribuito al vino non degustato quest'anno, che nelle precedenti edizioni abbia ottenuto le Super Tre Stelle;

 vino eccellente       vino ottimo       vino buono

 vino - buono, ottimo o eccellente - che entra per la prima volta in guida.

Le valutazioni espresse in centesimi sono la risultante di personali degustazioni seguite dalla sigla del degustatore che ha espresso la valutazione più alta, mentre la presenza di una doppia sigla sta ad indicare la concordanza tra i degustatori; le sigle utilizzate sono: