



slow wine

guida 2014

Storie di vita
vigne, vini in Italia

1.909 cantine recensite
23.000 vini degustati

PORTA LA GUIDA IN CANTINA
SCONTO DEL 10% SUI VINI



Slow Food Editore

Come leggere la guida

Cantine:

chiocciola

simbolo assegnato a una cantina per il modo in cui interpreta valori (organolettici, territoriali e ambientali) in sintonia con Slow Food. I vini di una Chiocciola rispondono anche al criterio del buon rapporto tra la qualità e il prezzo, tenuto conto di quando e dove sono stati prodotti.

bottiglia

simbolo assegnato a quell'azienda che ha espresso un'ottima qualità media per tutte le bottiglie presentate alle nostre degustazioni.

moneta

simbolo assegnato a quell'azienda che ha espresso un buon rapporto tra la qualità e il prezzo per tutte le bottiglie presentate alle nostre degustazioni.

Vini:

VINO SLOW

bottiglia che, oltre ad avere una qualità organolettica eccellente, riesce a condensare nel bicchiere caratteri legati a territorio, storia e ambiente. Il Vino Slow risponde anche al criterio del buon rapporto tra la qualità e il prezzo, tenuto conto di quando e dove è stato prodotto.

Grande Vino

bottiglia eccellente sotto il profilo organolettico.

Vino Quotidiano

bottiglia dall'ottimo rapporto tra la qualità e il prezzo che costa fino a 10 € in enoteca.

Accoglienza:

pentola

cantina che nella stessa sede, o nelle immediate vicinanze offre ristoro

chiave

cantina che nella stessa sede, o nelle immediate vicinanze offre ospitalità

Promozione:

sconto 10%

questo simbolo contrassegna l'azienda che effettua uno sconto minimo del 10% sul vino acquistato direttamente dal singolo cliente che si presenta in cantina con l'edizione cartacea di *Slow Wine 2014*. Questa promozione ha la durata di un anno, da ottobre 2013 a ottobre 2014.

ha

ettari di proprietà o in affitto gestiti e coltivati direttamente dall'azienda.

bt

bottiglie totali prodotte dalla cantina.

vino bianco

vino rosato

vino rosso

Il **prezzo in enoteca** è stato calcolato partendo dal prezzo franco cantina, a cui sono stati aggiunti prima l'iva e poi un 40%, che è il ricarico medio operato dalle enoteche italiane.

Abbreviazioni generiche:

Cl.per Classico

Et.per Etichetta

M.per Metodo (quindi M. Cl. per Metodo Classico)

P.R.per Peduncolo Rosso

Ris.per Riserva

Sel.per Selezione

Sup.per Superiore

V.T.per Vendemmia Tardiva

Abbreviazioni geografiche (nomi delle Doc-Docg):

A.A.per Alto Adige

C.B.per Colli Bolognesi

FCOper Friuli Colli Orientali

C.P.per Colli Piacentini

O.P.per Oltrepò Pavese

CONCIMI
FITOFARMACI
DISERBO
LIEVITI
UVE
CERTIFICAZIONE

I dati contenuti in questo blocchetto, relativi alle pratiche viticole ed enologiche, sono stati forniti direttamente dalle aziende durante le nostre visite.

SERRALUNGA D'ALBA (CN)

Paolo Manzone

Località Meriame, 1

tel. 0173 613113

www.barolomeriame.com

paolomanzone@barolomeriame.com



10 ha - 75.000 bt

sconto -10%

VITA - Paolo Manzone, affiancato dalla moglie Luisella, è il proprietario e l'anima di questa piccola azienda familiare situata in una tranquilla valletta un po' defilata, in località Meriame. Accanto all'abitazione e all'efficiente cantina c'è un bell'agriturismo. I Barolo di Paolo Manzone hanno uno stile a metà tra il tradizionale e il moderno, con macerazioni di media lunghezza e affinamento in botti grandi e tonneau, quasi interamente usati.

VIGNE - La sottozona Meriame, presente nella recente definizione ufficiale delle vigne, è una conca piuttosto calda, abbastanza raccolta e caratterizzata da pendenze non estreme, che ospita i filari di nebbiolo da cui nascono i due Barolo di Paolo: il Serralunga, da viti più giovani, e il Meriame, da ceppi più longevi. Altre parcelle si trovano a Sinio. Il lavoro è attento all'ambiente: diserbo meccanico e uso limitato di prodotti sistemici.

VINI - Il **Barolo Serralunga 2009** (● 13.000 bt; 24 €) è ancora reticente nei profumi, con cenni di fieno ed erbe secche; al palato ha struttura solida, tannini discretamente calibrati e buon finale pulito. Il **Barolo Meriame 2009** (● 6.500 bt; 34 €) offre un taglio più moderno nelle note di spezie dolci e al palato unisce alla buona struttura una succosità che ne allunga la beva. Il **Nebbiolo d'Alba Mirinè 2011** (● 9.000 bt; 13 €) regala sentori di fiori secchi e al palato mostra equilibrio e facilità di beva. Il **Langhe Rosso Luvì 2011** (● nebbiolo, dolcetto, barbera; 6.500 bt; 13 €) è un assemblaggio riuscito tra i classici rossi delle Langhe. La **Barbera d'Alba Fiorenza 2011** (● 20.000 bt; 10 €) ha la giusta polpa fruttata accompagnata dalla tipica freschezza della tipologia. Beverino il **Dolcetto d'Alba Magna 2012** (● 15.000 bt; 8 €).

CONCIMI organico minerali, letame in pellet

FITOFARMACI chimici, rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI selezionati

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE nessuna