

# BIBENDA

IL LIBRO GUIDA AI MIGLIORI  
VINI E RISTORANTI D'ITALIA



2013

Associazione Italiana Sommelier

20.000 VINI  
1.700 RISTORANTI

# PAOLO MANZONE

Località Meriame, 1 - 12050 Serralunga d'Alba CN  
Tel. e Fax 0173 613113  
www.barolomeriame.com - paolomanzone@barolomeriame.it

**Anno di fondazione:** 1970 **Proprietà:** Gianpaolo Manzone  
**Fa il vino:** Gianpaolo Manzone **Bottiglie prodotte:** 85.000  
**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.

Sempre di squisita qualità la proposta di Paolo Manzone, che dalla sua piccola cantina di frazione Meriame di Serralunga, estrae ogni anno circa 85.000 bottiglie di ottimi rossi e autoctoni di Langa, cioè Nebbiolo, Dolcetto e Barbera. Anche in questa Edizione è ovviamente il Barolo a dominare, con una vendemmia 2008 di alto livello, che darà in futuro (e a chi ha tempo di aspettare) grandi soddisfazioni. Il Barolo Serralunga è per ora il più pronto e preciso, ma non molto lontano si è piazzato il Meriame, un po' scontroso forse, ma con il tempo dalla sua. È la forza del terroir.

## BAROLO SERRALUNGA 2008



Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14,5% | € 30 | Bottiglie: 15.000 | Classico piglio olfattivo di fiori e spezie, violette, rose, cenere, cipria e liquirizia. Poi si scalda e propone un tono ciliegioso di ottima espressione e nitore. Al gusto è pieno e morbido, preciso nello sviluppo e nei tannini. Qualità a giusto prezzo. Tonneau e botte grande. Capretto al forno con patate.

## BAROLO MERIAME 2008



Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 15% | € 38 | Bottiglie: 8.000 | Granato cupo, naso generoso di frutta matura, confetture e spezie in buona armonia con note di fragola macerata e ciliegia in evidenza. Al gusto è strutturato, graffiante nei tannini, un po' asciutto sul finale. 26 mesi di tonneau. Filetto di manzo alla brace.

## NEBBIOLO D'ALBA MIRINÈ 2010



Tipologia: Rosso Doc | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14% | € 15 | Bottiglie: 7.000 | Naso pulito e carnosso con sentori di frutta macerata, fiori appassiti, ciliegia. Al gusto buona sostanza e ricchezza, poi tannino giusto e pulito. Soddisfa. Tonneau per 6 mesi. Flan di sedano in salsa di gorgonzola.

## DOLCETTO D'ALBA MAGNA 2011



€ 8 | Rubino, schietto, erbe e prugna, discreta definizione. Bocca ruvida e discreta. Acciaio. Lasagna al forno.

## LANGHE ROSSO LUVÌ 2010



Nebbiolo 80%, Dolcetto 10%, Barbera 10% | € 20 | Rosso leggero, dal naso complesso e fruttato. Bocca ordinaria e scorrevole. Un anno di tonneau. Gnocchetti di ricotta con porcini.

## BARBERA D'ALBA FIORENZA 2010



€ 10 | Rubino, discreta definizione, frutta rossa e spunti vegetali: è un naso di media profondità ma che ben si amalgama con il gusto, equilibrato, scorrevole. Tonneau. Speck.

## LANGHE ROSSO ARDÌ 2011



Dolcetto 60%, Barbera 40% | € 8 | Rubino chiaro e trasparente, naso semplice, fruttato e vegetale. Bocca leggera. Acciaio. Brie.

## BIBENDA 2013 | I VINI E COME ANDAR PER CANTINE

È un libro guida che descrive il panorama vitivinicolo italiano e la geografia dei luoghi di produzione. BIBENDA 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. 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 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.

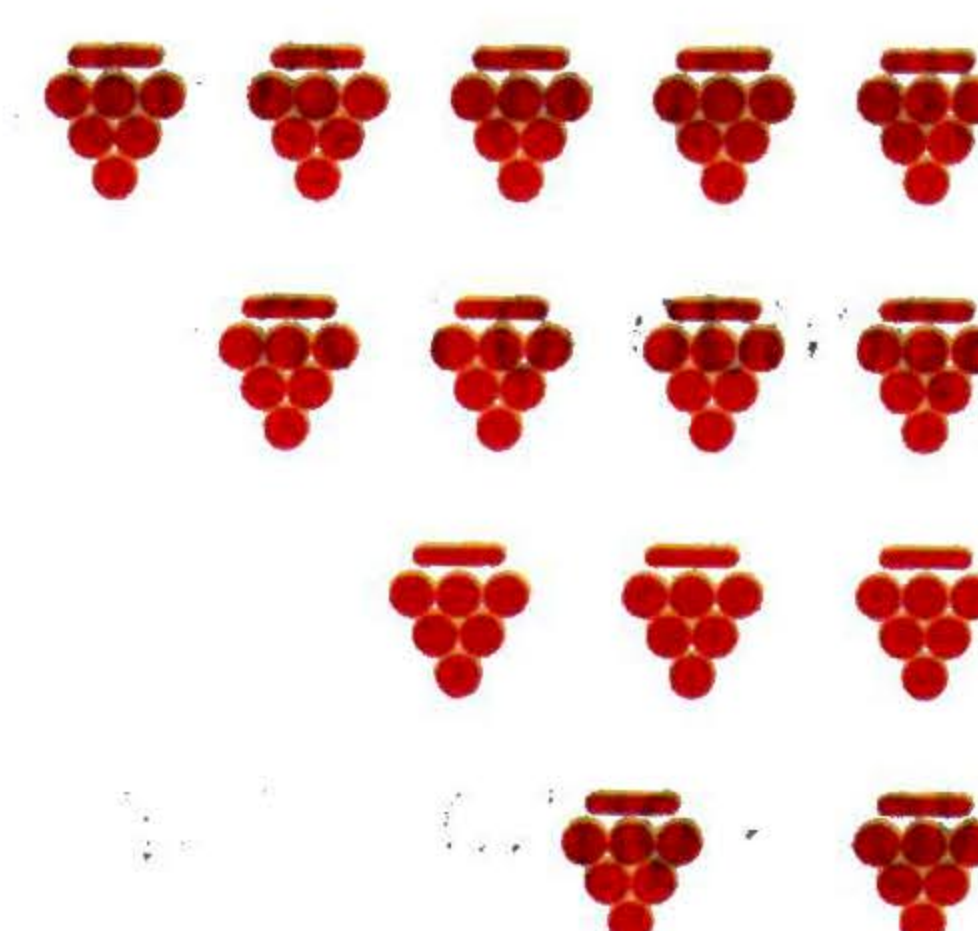
 **Bianco**

 **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

### Indicazioni sulla Longevità del Vino

Per consentire al lettore di farsi un'idea di quanto a lungo possa conservare il vino nella propria cantina, abbiamo utilizzato delle simboliche bottiglie.



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

**Questo non significa che il vino abbia una scadenza. Si tratta di un'indicazione di massima sulla sua longevità potenziale, per poterlo degustare nel momento evolutivo migliore.**

Abbiamo riportato a fondo pagina i nomi dei vini che nella precedente edizione - la 2012 - abbiamo premiato con i 5 grappoli

**{5 grappoli} 2012 | NOME DEL VINO - ANNATA**