

slow wine

guida 2013

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

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

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 2013. Questa promozione ha la durata di un anno, da ottobre 2012 a ottobre 2013.

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

Rip.per Ripasso

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

COFper Colli Orientali del Friuli

C.P.per Colli Piacentini

O.P.per Oltrepò Pavese

CONCIMI

FITOFARMACI

DISERBO

LIEVITI

UVE

CERTIFICAZIONE

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, conduce quest'azienda che si può definire polivalente. Infatti, oltre a produrre i classici vini delle Langhe (più un Arneis), i Manzone dispongono di un agriturismo, un vecchio edificio ristrutturato in modo impeccabile e alimentato da pannelli fotovoltaici assai ben dissimulati. La cantina, linda ed efficiente, dentro cui si trova un antico pozzo, ospita botti grandi e tonneau da 350 litri quasi interamente usati.

VIGNE - L'azienda ha sede al centro della zona detta Meriame a Serralunga, una splendida conca piuttosto calda in cui le pendenze non sono troppo accentuate e i cui terreni sono caratterizzati da una discreta presenza di argilla. Altri appezzamenti si trovano nel comune di Sinio e sono piantati a nebbiolo (ma ci sono anche noccioletti) e a Canale, per l'arneis. Paolo non usa diserbanti, preferendo lavorare il terreno, e ha ridotto l'uso di prodotti sistemici.

VINI - Macerazioni di media lunghezza e ricerca della morbidezza senza estrarre troppo tannino: questo lo stile dei Barolo di Paolo Manzone. Il **Barolo Meriame 2008** (● 6.500 bt; 34 €), da una vigna di sessant'anni, è maturo, caldo, ampio e di facile approccio. Il **Barolo Serralunga 2008** (● 13.000 bt; 24 €) è la versione base appena più semplice, con un gradevole sentore di erbe nel finale. Il **Nebbiolo d'Alba Mirinè 2010** (● 9.000 bt; 13 €) ha un frutto maturo al naso e al palato, tannini dolci e un finale discretamente succoso. Il **Langhe Rosso Luvì 2009** (● 6.000 bt; 13 €), taglio di nebbiolo, dolcetto e barbera, è un rosso di stile moderno, ancora un po' marcato dal legno. La **Barbera d'Alba Fiorenza 2010** (● 20.000 bt; 10 €) è matura nel frutto e di discreta beva. Il **Dolcetto d'Alba Magna 2011** (● 15.000 bt; 8 €), ottenuto di "criomacerazione in rosso", è vinoso e fruttato, fresco e leggero.

CONCIMI minerali, letame in pellet

FITOFARMACI chimici, rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI selezionati

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE nessuna