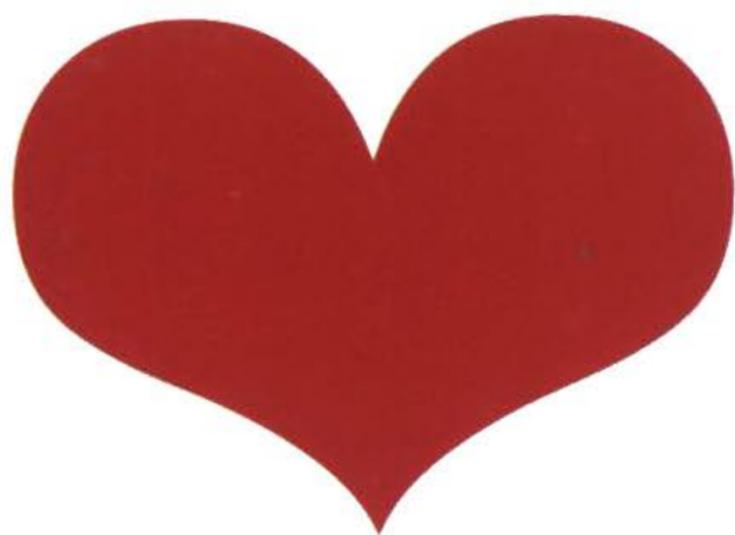


# BIBENDIA

VINI E RISTORANTI D'ITALIA 2014

Ti



Italia

Associazione Italiana Sommelier

# Appunti per la Consultazione

## BIBENDA 2014 | 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, a fronte di circa 20.000 imbottiglieratori attivi in Italia.

BIBENDA 2014 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 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 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.

### 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 2013 - abbiamo premiato con i 5 grappoli

**{5 } 2013 | NOME DEL VINO - ANNATA**

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.



Il vigneto Meriame è stato "promosso" a Menzione Geografica aggiuntiva con la recente modifica del disciplinare del Barolo che, sulla scia di quanto avvenuto a Barbaresco, ha recepito per la prima volta in Italia il concetto di cru (o almeno qualcosa di abbastanza simile). In realtà, ciò non significa che le qualità di questo interessante vigneto non fossero già conosciute da tempo. Esposto in prevalenza a ovest sud-ovest, a un'altitudine di 240-360 metri, condivide molti caratteri dei cru vicini, gli assai più noti Baudana e Parafada, e come questi si trova in una zona di confine tra due formazioni geologiche: le marne di Sant'Agata Fossili e la formazione di Lequio. I suoli sono formati da marne chiare e compatte, che garantiscono un eccellente profilo strutturale ai vini e in Meriame ne accentuano il carattere di terrosità minerale. Di questo vigneto Paolo e Luisella Manzone (che nella loro cascina propongono anche una squisita ospitalità agrituristica) sono da qualche anno gli interpreti più attenti e autorevoli. Che qui il Nebbiolo possa dare risultati ragguardevoli è confermato dall'assaggio del millesimo 2009 del Barolo Meriame: un Nebbiolo potente ed elegante, saporito e sostanzioso, accessibile ma privo di qualsivoglia compiacenza. Insomma, buono, al punto da entrare nel ristretto novero dei nostri finalisti. Per il resto, tutto albese e tutto bene, a cominciare dal Nebbiolo d'Alba, perfetto per aspettare l'evoluzione dei due Barolo.

## BAROLO MERIAME 2009

Tipologia: Rosso Dcog | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14,5% | € 38 | Bottiglie: 8.000 | Tonneau di rovere francese da 350 l. Anatra al Barolo.    

## BAROLO SERRALUNGA 2009

Tipologia: Rosso Dcog | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14% | € 30 | Bottiglie: 15.000 | 26 mesi di maturazione, 40% in tonneau da 350 l, il resto in botti da 30 hl. Stracotto d'asino.    

## NEBBIOLO D'ALBA MIRINÈ 2011

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 14% | € 15 | Bottiglie: 7.000 | 12 mesi in tonneau da 350 l. Capretto al rosmarino.    

## BARBERA D'ALBA FIORENZA 2011

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Barbera 100% | Gr. 14% | € 10 | Bottiglie: 18.000 | 12 mesi in tonneau da 350 l. Parmigiana di porcini.    

## LANGHE ROSSO LUVI 2011

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Nebbiolo 75%, Barbera 20%, Dolcetto 5% | Gr. 14% | € 20 | Bottiglie: 5.500 | Un anno in tonneau. Spiedini di agnello.    

## DOLCETTO D'ALBA MAGNA 2012

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Dolcetto 100% | Gr. 13,5% | € 8 | Bottiglie: 15.000 | Acciaio. Gnocchi di castagne al Raschera.    