

Paolo Manzone

Località Meriame, 1 - 12050 Serralunga d'Alba (CN)

Tel. 0173 613113 - 349 4448201

Fax 0173 613113

paolomanzone@barolomeriame.com

www.barolomeriame.com

Proprietà:

Gian Paolo Manzone

Condizione enologica:

Gian Paolo Manzone

Condizione agronomica:

Gian Paolo Manzone

Viticultura:

Ecosostenibile

Ettari vitati:

10

Bottiglie prodotte:

85.000

Vendita diretta:

Sì

Visite in azienda:

Sì

Anno di fondazione:

1970

La Cascina Meriame ha sede nel cru omonimo, nel cuore dei vigneti storici della parte nord del comune di Serralunga, tra Lazzarito, Baudana e Cerretta. Qui si trova un raffinato agriturismo, ma soprattutto la cantina dove Paolo, enologo per altre aziende, lavora le uve delle vigne di famiglia, della moglie Luisella. Ci sono tutti i classici di Langa, com'è ovvio, e soprattutto il Barolo, in tre versioni. Se abbiamo amato il Serralunga per il suo già raggiunto, scintillante equilibrio, il consiglio è mettere in cantina la Riserva, che attende anche in anfore: qui si sperimenta, anche l'antico.

TTTT

BAROLO DEL COMUNE DI SERRALUNGA 2014

Rosso Docg - Nebbiolo 100% - Alc. 14% - € 35 - Bt. 15.000
Granato profondo. Suntuoso olfatto, in cui si succedono, si incrociano, si alternano sentori di menta, pepe, fragola e lampone pestati, noce moscata, toni ferrosi e sinuosità floreali, tra l'iris, la mammola, la rosa. Pur essendo un Serralunga purosangue, stupisce per rotondità tannica ed equilibrio: un Barolo squisito e già pronto per l'oggi, pur se attrezzato per il futuro. Matura per 26 mesi in botti, nuove per il 60 per cento, e in tonneau da 350 litri. Stracotto d'asino.

TTT

BAROLO RISERVA 2012

Rosso Docg - Nebbiolo 100% - Alc. 15% - € 60 - Bt. 2.000
Granato tenue. Un naso antico e intrigante: fragola con sbuffi eterei, nebulizzazione di spezie e di violetta, tratti ferrigni. Al palato, da vera Riserva, risulta costruito per durare: così si spiega l'attuale prevalenza tannica, pur in un complesso di struttura ampia, calda, di massa possente e persistente. Assemblaggio delle vigne vecchie di Meriame con quelle più giovani, usate per produrre il Barolo Serralunga. Riposa per 26 mesi in botti grandi, poi per 2 in anfore di ceramica toscana da 500 litri. Segue affinamento in bottiglia. Brasato di cosciotto di camoscio.

TTTT

BAROLO MERIAME 2014

Rosso Docg - Nebbiolo 100% - Alc. 14,5% - € 50 - Bt. 7.000
Granato fitto e luminoso. Profumi di tabacco aprono il sipario, ma subito subentrano soffi mentolati e mora. Ancora un po' compresso, lascia intuire un potenziale tutto da esprimere. Tannini serralunghiani come te li aspetti, centro bocca ampio e potente, finale di buona persistenza. Sosta per 26 mesi, per metà in tonneau, per il resto in botti da 15 ettolitri. Oca ripiena al forno.

TT

NEBBIOLO D'ALBA MIRINÈ 2016

Rosso Doc - Nebbiolo 100% - Alc. 15% - € 20 - Bt. 11.000

TT

BARBERA D'ALBA SUPERIORE FIORENZA 2016

Rosso Doc - Barbera 100% - Alc. 14,5% - € 15 - Bt. 12.000

TT

DOLCETTO D'ALBA MAGNA 2017

Rosso Doc - Dolcetto 100% - Alc. 14% - € 10 - Bt. 15.000

TT

ROERO ARNEIS REYSÙ 2017

Bianco Docg - Arneis 100% - Alc. 14% - € 15 - Bt. 3.000

TT

LANGHE ROSSO LUVÌ 2016

Rosso Doc - Nebbiolo 75%, Barbera 20%, Dolcetto 5%
Alc. 14,5% - € 20 - Bt. 4.000