

Il vino si tinge di luna. Ogni giorno che passa.



BARBARESCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Manzola

Nasce dai grappoli di Nebbiolo raccolti in Manzola, una delle microzone più storiche del Barbaresco. Il suo colore rosso granato brillante ed intenso precede l'ampio bouquet floreale; in bocca è sapido, austero ma già elegante in gioventù ed assumerà negli anni i caratteri della completa armonia. Dopo un'adeguata ossigenazione, offre il meglio di sé con arrostiti, brasati, coniglio, agnello, formaggi a pasta dura e, se affinato almeno 10 anni con pasticceria secca. In Langa: "Ravioli del plin al sugo d'arrosto".

Made with the nebbiolo grapes picked in the Manzola vineyard, one of the most historic Barbaresco microzones. Its bright red garnet colour heralds an expansive floral bouquet and a sapid, austere palate. Already elegant when young, it acquires total harmony with age. Following suitable oxygenation, it gives of its best with roast and braised beef and veal, rabbit, lamb, hard cheeses and, aged at least ten years, biscuits and pastries. Local match: "Ravioli del plin al sugo d'arrosto" Filled pasta with roast meat sauce.

VITIGNO Nebbiolo (Lampia e Michet)

AREA Manzola

del comune di Treiso, Piemonte

ANNO DEI VIGNETI 1998

TERRENO Calcareo-argilloso con affioramenti di strati sabbiosi

ESPOSIZIONE Sud-ovest

ALTITUDINE MEDIA 230 m slm

AFFINAMENTO 24 mesi in rovere, 6 mesi in bottiglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18° C

GRAPE VARIETY Nebbiolo
(Lampia and Michet)

AREA Manzola

in the commune of Treiso, Piedmont

VINEYARD PLANTING 1998

SOIL Calcareous-clayey with sandy outcrops

ASPECT Southwest

AVERAGE ALTITUDE 230 m / 750 ft asl

AGEING 24 months in oak, 6 months in the bottle

SERVING TEMPERATURE 18°C/64°F