

BARBARESCO MANZOLA DOCG – CANTINA GRIMALDI 2015

Questo vino è prodotto dalle migliori uve Nebbiolo del vigneto Vigna Manzola situato nel comune di Treiso d'Alba, nella zona di produzione del Barbaresco. La fermentazione di questo vino è attentamente controllata; viene poi affinato in botti di rovere e piccole barriques. Successivamente viene lasciato riposare per un breve periodo in bottiglia. Il vino ha un bel colore rosso granato con riflessi aranciati. Il profumo intenso ricorda i fiori secchi e le violette. È un vino corposo dal sapore asciutto, vigoroso, austero ma allo stesso tempo delicato, vellutato. È adatto a lunghi periodi di invecchiamento. Per gustare al meglio questo vino è necessario aprire la bottiglia e mantenerlo a temperatura ambiente per alcune ore prima di servirlo.

Vitigno: nebbiolo 100%

Zona di produzione: vigneto all'interno del cru Manzola nel comune di Treiso d'Alba

Superficie: 1,28 ettari

Altitudine: 250 – 350 s.l.m.

Esposizione: Sud

Terreno: marne biancastre calcaree e bluastre tufacee

Tipo di coltura: allevamento a filare con potatura tipo guyot classico

Anno d'impianto: 1980

Periodo di raccolta: seconda settimana di ottobre

Vinificazione: in vinificatori a macerazione per 8 – 10 giorni con controllo di temperatura; invecchiamento tradizionale in botti grandi di rovere per almeno 1 anno e una parte in barrique da 225 lt. di rovere francese

Produzione: 9.000 bottiglie

Colore: Profumo etereo, gradevole e intenso, sentori che ricordano la viola

Sapore: struttura, con tannini dolci e leggermente vanigliato. Si adatta a un buon invecchiamento

Temp. di degustazione: 17 – 18 °C. Si consiglia stappare la bottiglia alcune ore prima

Abbinamenti: selvaggina, arrostiti, brasati, carne alla griglia, e formaggi

Altri formati: 1,5 lt. – 3 lt

Description

This wine is produced from the best Nebbiolo grapes from the Vigna Manzola vineyard situated in the town of Treiso d'Alba, in the Barbaresco production area.

The fermentation of this wine is carefully controlled; it is then aged in oak barrels and small barriques. After this, it is left to fine in the bottle for a short time. The wine has a lovely garnet/ red colour with hints of orange. The intense bouquet reminds one of dry flowers and violets. It is a full-bodied wine with a dry, vigorous, austere yet delicate, velvety flavour. It is suitable for long periods of ageing. To enjoy this wine at its best you should open the bottle and keep it at room temperature for several hours before serving it.

Grape	nebbiolo 100%
Area of production Area	vineyard within Manzola cru in municipality of Treiso d'Alba 1.28 hectares
Altitude	250 – 350 m above sea level
Orientation	South
Soil	calcareous whitish marl and bluish tufa
Type of cultivation	grown in rows with classic Guyot pruning
Planted	1980
Harvested	second week in October

Wine-making process	in maceration tanks for about 8-10 days with controlled temperature; traditional ageing in large oak barrels for at least 1 year and part in 225 litre casks of French oak. Followed by ageing in bottle
Production	9.000 bottles
Colour	ruby red with garnet reflections
Perfume Taste	ethereal, pleasant and intense, scents that are reminiscent of violets with final notes of spicy ripe fruit
Recommended serving temp.	17 – 18 °C. It is advisable to uncork the bottle
Goes well with	dry, refined, elegant and velvety, with good body and structure, with soft tannins, a slight hint of vanilla.