



GRIMALDI

## BARBARESCO DOCG "Manzola"



<b>Vitigno</b>	nebbiolo 100%
<b>Zona di produzione</b>	vigneto all'interno del cru Manzola nel comune di Treiso d'Alba
<b>Superficie</b>	1,28 ettari
<b>Altitudine</b>	250 – 350 s.l.m.
<b>Esposizione</b>	Sud
<b>Terreno</b>	marne biancastre calcaree e bluastre tufacee
<b>Tipo di coltura</b>	allevamento a filare con potatura tipo guyot classico
<b>Anno d'impianto</b>	1980
<b>Periodo di raccolta</b>	seconda settimana di ottobre
<b>Vinificazione</b>	in vinificatori a macerazione per circa 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
<b>Produzione</b>	9.000 bottiglie
<b>Colore</b>	rosso rubino con riflessi granati
<b>Profumo</b>	etereo, gradevole e intenso, sentori che ricordano la viola mammola con note finali di frutta matura e speziata
<b>Sapore</b>	asciutto, fine, elegante e vellutato, di buon corpo e struttura, con tannini dolci e leggermente vanigliato. Si adatta a un buon invecchiamento
<b>Temp. di degustazione</b>	17 – 18 °C. Si consiglia stappare la bottiglia alcune ore prima
<b>Abbinamenti</b>	selvaggina, arrostiti, brasati, carne alla griglia, e formaggi
<b>Altri formati</b>	1,5 lt. – 3 lt