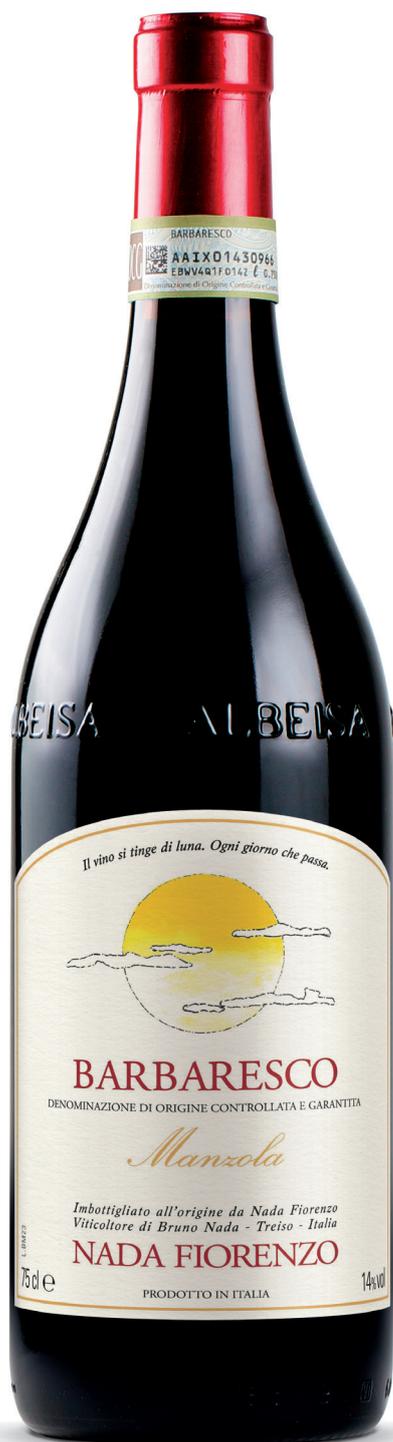
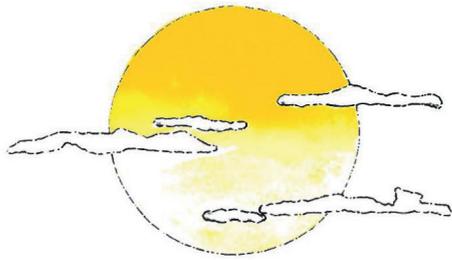


*Il vino si tinge di luna. Ogni giorno che passa.*



# 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 botti di 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 barrels,  
6 months in the bottle

**SERVING TEMPERATURE** 18°C/64°F