



GRIMALDI

BARBARESCO DOCG “Manzola”



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 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
Produzione	9.000 bottiglie
Colore	rosso rubino con riflessi granati
Profumo	eterico, gradevole e intenso, sentori che ricordano la viola mammola con note finali di frutta matura e speziata
Sapore	asciutto, fine, elegante e vellutato, di buon corpo e 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, arrosti, brasati, carne alla griglia, e formaggi
Altri formati	1,5 lt. – 3 lt