

Cantina Paolo Manzone (Serralunga d'Alba – Barolo)

I hjertet af Barolo lige udenfor Serralunga d'Alba finder vi vingården Paolo Manzone, der i dag omfatter omkring 14 hektar vinmarker. Smukt beliggende midt i Barolo området "Meriame" laver Paolo sammen med hans kone Luisella vidunderlige Barolo vine af ypperste kvalitet.

Det var faktisk først i slutningen af 90'erne at Paolo (uddannet ønolog) besluttede sig for at begynde at lave egen vin. Han havde på det tidspunkt været ansat som ønolog hos andre Barolo producenter, men havde altid drømt om at lave sin egne vine. Markerne de i dag besidder var allerede ejet gennem flere generatioer af Luisella's familie, der indtil da havde solgt druerne til andre vinbønder. Han opnåede ret hurtigt anerkendelse, og har i dag etableret sig i den absolutte superliga blandt Barolo producenter.

Det kan man bl.a. læse om i Forbes magazine, der i slutningen af 2018 kårede Paolo Manzone som en af de 25 dygtigste producenter i Barolo. Dette i selskab med så prominente navne som Bartolo Mascarello, Bruno Giacosa, Giuseppe Rinaldi, Vietti, Paolo Scavino, Roberto Voerzio, Cavalotto m.fl.

Deres marker ligger i hjertet af Barolo i og omkring Serralunga, der besidder den klassiske ler og kalkstens jordbund. Alt arbejdet foregår i videst muligt omfang pr. håndkraft, da deres ambitionen er, at alle dele af vinfremstillingen skal ske til perfektion for at sikre de bedst tænkelige vine år efter år. De værner om de klassiske vindyrer i Barolo, og laver fantastisk lækre vine. Deres vine er på en og samme tid elegante og koncentrerede, og deres elegance gør dem en nydelse at drikke allerede som unge.

Paolo Manzone - Dolcetto d'Alba "Magna" 2017

Lavet på druer udelukkende fra Sinio kun ca. 4 km fra Meriame. Gæring og lagring udelukkende på ståltanke. Fra vinranker der efterhånden er blevet 30 år, så det er flot druemateriale.

En vidunderlig Dolcetto der smager aldeles fremragende. Duften er floral og præget af røde frugter, og dufter himmelsk. Smagen er med pæn intensitet, men igen med renhed, kølighed og elegance - virkelig flot! Igen en vin til de klassiske Italienske retter - herlig Dolcetto.

Druesammensætning

100% Dolcetto

Evt. ratings og anmeldelser

-



Smagsnote

Vinen i glasset

Den står flot og krystalklar i glasset med en intens lilla farve.

Duften

En dejlig frisk duft med masser af ung frugt. Oceaner af unge kirsebær, mørk chokolade, hyben, kirsebærsten, vanilje,

Smagen

Også her slår den unge friske Dolcetto igennem. Den er rank og med pæn intensitet. En rigtig let Dolcetto bitterhed, der elsker at blive sat sammen med mad. Dejlig tekstur og en blændende syreprofil. Server den gerne med pasta og kødsovs, eller til andre klassiske italienske retter.

Husk meget gerne et par timers dekantering.

Eftersmagen

Først sidder garvesyren i gummerne sammen med druens lette bitterhed. Så tager frugten over med en diskret sødme. Den bliver liggende meget længe i kunden.