

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 vindyer 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 - Barolo Del Comune di Serralunga d'Alba 2016

Al frugten til denne Barolo kommer fra Serralunga - deraf navnet. Igen primært fra Meriame området.

Lagres i 24 måneder i 3.000 og 350 liters egetræsfade med ca. 60% af vinen lagret i de store fade.

Jordbunden er fortrinsvis ler og kalksten.

Druesammensætning

100% Nebbiolo

Evt. ratings og anmeldelser

93p af James Suckling



Smagsnote

Vinen i glasset

En flot krystalklar og indbydende blodrød farve i glasset.

Duften

En dejlig frisk duft af klassisk Nebbiolo. Masser af kirsebær, mentol, appelsin skal, strejf af kamfer, mørk chokolade, kød, blommer og lakridsrod. Flot duft med masser af indtryk.

Smagen

Det er en flot, fyldig og velkomponeret vin. Den har kant, nerve og bid – lige som Nebbiolo skal have det. Men frugten er ren og flot og gør vinen meget nem at nyde også her som helt ung. Den er uhyre velbalanceret, og smager ganske enkelt fremragende. Og for hvert glas bliver den bare bedre og bedre.

Så dekanter meget gerne 3-4 timer inden servering.

Eftersmagen

Tanninerne sidder dejligt i gummerne – ikke for meget – tilpas. Så kommer den unge let sødlige frugt med delikat syre. Afslutningsvis en let sødlig smag af lakridsrod – man får bare lyst til endnu en mundfuld.