

## 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 generationer 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" 2020

Nyeste årgang er landet - en frisk og ren 2020!

Lavet på druer udelukkende fra Sinio kun ca. 4 km fra Meriame.

Fra vinranker der efterhånden er blevet 30 år, så det er flot druemateriale.

Gæring og lagring udelukkende på ståltanke.

### Druesammensætning

100% Dolcetto

### Evt. ratings og anmeldelser

-



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

Dolcetto farve. En flot og tæt rød-lilla farve i glasset.

#### Duften

Lidt af en frugt bombe i glasset med masser af røde bær. Den er domineret af kirsebær, men rummer også både solbær (næsten som cassis) og blåbær. Man finder også toner fra chokolade, lakridsrod, tørrede tranebær og diskret sort peber.

#### Smagen

Den har en dejlig tekstur og fremstår ren og frisk. Den er let til medium fyldig med dejlig frugt, og en blændende syre, der klarer de fleste gryderetter. Meget diskrete og polerede tanniner. Den er nem at nyde, og fremstår i flot balance.

En godt match til både pizza og lasagne!

Giv den gerne 1-2 timer på karaffel, og nyd den mens den er ung. Men den holder fint nogle år i kælderens.

Server gerne let afkølet – ikke kold.

#### Eftersmagen

I eftersmagen prikker syren lige til at begynde med, hvorefter den lette og rene unge frugt tager over. Dejlig.

(Smagt 5. januar 2022)