

## 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 - Barbera d'Alba "Fiorenza" Superiore 2020

Naturligvis 100% Barbera der kommer fra marken Sinio.

Lagres i de store 350 liters franske egetræsfade i 12 måneder, og der laves ganske finmasket selektering, så kun de bedste druer indgår i vinen.

Kun ca. 20% er nye fade, hvorfor vinen bliver på ingen måde for fadpræget.

Fra vinranker der er over 30 år gamle. Jorbånd kalkholdig.

### Druesammensætning

100% Barbera

### Evt. ratings og anmeldelser

-



### Smagsnote

#### Vinen i glasset

Klassisk Barbera i glasset med en dybrød lilla farve.

#### Duften

Dejlig frisk frugt med masser af røde bær. Den er tætpakket med solbær, ribs og blåbær. Dertil spændende komponenter som grønne urter, lakridsrod og hyben.

#### Smagen

Man møder en fyldig og velsmagende Barbera med en vidunderlige behagelig tekstur. Den er ret intens med behagelige og meget finkornede tanniner. Syren er elegant og diskret, og frugten fremstår let sødlig. Den er frisk og ung, og vil have godt af et års tid i kælderen. Der kan den fint holde sig i både 5 og 10 år.

Nyder du den nu så dekanter den gerne 1-2 timer inden servering.

Det er ret klassisk Barbera, der vil kunne gå sammen med mange klassiske italienske retter. Vil også kunne bruges som følgesvend til nogle grillaftener på terrassen.

#### Eftersmagen

Eftersmagen er imponerende lang. Først fornemmer man de finkornede tanniner i gummerne. Så kommer frugten galopperende med pæn intensitet. En let sødlig tone bliver hængende i ret lang tid. Lækkert!

(Smag den 27. april 2022)