

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 "Merame" 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 - Roero Arneis "Reysú" 2021

Så bevæger vi os op i Roero distriktet, hvor Arneis anvendes til de hvide vine.

Druerne presses blidt i hele klaser.

Både gæring og lagring sker her i ståltanke.

Det er flot materiale fra mere end 30 år gamle vinstokke

Druesammensætning

100% Arneis

Evt. ratings og anmeldelser

Smagsnote

Vinen i glasset

Den står flot med en meget lys nærmest let grønlig farve i glasset.

Duften

En vidunderlig og forførende frisk duft med masser af bær og frugt. Der er bl.a. stikkelsbær, pære, ananas og et strejf lime. En diskret sødlig tone af gule vingummibamser. Forårsblomster, lidt grønne urter og køligt smør er yderligere elementer.

Smagen

En dejlig ren og medium fyldig smag med en skøn tekstur. Blød og rund med en vidunderlig syre, der hele tiden er present, men aldrig bliver dominerende. Den er i flot balance og meget nem at drikke.

Nyd den til forskellige fiskeretter – og de lidt tungere af slagsen. Skaldyr og sushi vil den også være et fremragende match til. Eller blot som en dejlig let drikkelig hvidvin til en sommeraften på terrassen.

Jeg vil anbefale en serveringstemperatur på ca. 12 – 14 grader, og gerne en dekantering en time eller to.

Eftersmagen

En dejlig eftersmag hvor syren indledningsvis lige markerer sig, men den tæmmes hurtigt af den rene unge og friske frugt, der slutter let sødlig. Det efterlader en dejlig smag i munden, og en lyst til et lille sip mere...

(Smagt den. 26. april 2022)

