

Locanda del Barbaresco

B&B

La Locanda del Barbaresco, una scuola in stile Liberty di inizio '900, in versione Bed and Breakfast, si presenta come un'oasi bucolica al centro di uno splendido anfiteatro con la scenografia di filari e di grappoli di uva è l'ideale cornice del Vostro soggiorno nelle Langhe. Costruzione moderna, completamente ristrutturata, dotata di 4 camere e ampio giardino con parcheggio, è situata in un suggestivo contesto panoramico di ambiente familiare ed accogliente a 4 Km da ALBA. Proposte per il vostro soggiorno

In sinergia con l'associazione 'TREKKING IN LANGA', che gestisce le attività all'aperto, la nostra struttura offre, agli appassionati, la possibilità di effettuare escursioni, a piedi o in mountain bike, su 200 Km. di sentieri nel territorio Barolo-Barbaresco attraverso i boschi anche in notturna e al chiaro di luna tra vigneti, borghi antichi e affascinanti castelli Medioevali.

Per chi ama la gastronomia, suggeriamo le tipiche trattorie di Langa con i loro menù tradizionali.

Non meno interessanti sono le manifestazioni e le sagre che hanno reso celebre la nostra terra:

la FIERA INTERNAZIONALE O MONDIALE DEL TARTUFO (ottobre-novembre),

VINUM (aprile), le sagre paesane del periodo estivo.

Visita in una cantina tradizionale delle Langhe, con possibilità di degustazione.

Materiale turistico

Frazione S.Rocco Seno d'Elvio, n°2

12051 ALBA (CN)

Tel. e Fax 0173 286956

www.locandadelbarbaresco.it

e-mail: locandadelbarbaresco@gmail.com

Come Raggiungerci



AZIENDA AGRICOLA

Manera

ALBA - ITALIA

Azienda Agricola

Manera F.lli Luciano e Franco s.s.

Frazione S.Rocco Seno d'Elvio

12051 ALBA (CN)

Cod. Fisc. e Part. IVA 02456690045

Cell. +39 334 3675220 - Cell. +39 338 4899681

E-mail: info@maneravini.com

www.maneravini.com

I Nostri Vini

Langhe Favorita d.o.c.

Di color giallo paglierino più o meno intenso, offre piacevoli aromi fruttati all'olfatto e al gusto evoca sentori di fiori bianchi e miele. In tavola è "la favorita" per accompagnare antipasti, pesce e formaggi freschi. Ottimo come aperitivo.
Temp. 12°C

Langhe Arneis d.o.c.

Colore giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli. Profumo delicato, molto fresco e fruttato, con sentori di frutta tropicale, pera e caramella. Il gusto è pieno e morbido. Giusta acidità e piacevole mineralità ne garantiscono la freschezza. Si abbina bene ai piatti di pesce, alle minestre e agli antipasti. Piacevolissimo anche come aperitivo.
Temp. 12°C

Dolcetto d'Alba d.o.c.

Si presenta con un colore rosso rubino intenso con lievi riflessi violacei, all'olfatto è intenso e fruttato con sentori che ricordano frutti di bosco e ciliegia e al gusto è secco ed equilibrato. Indicato per tutte le portate.
Temp. 17°C

Barbera d'Alba d.o.c.

Si presenta di color rosso rubino con intensi riflessi violacei, all'olfatto è intenso, con sentori di frutta rossa matura e si esprime al palato in finezza ed equilibrio, dove l'acidità tipica del vitigno è governata da un corpo di buona stoffa. Di facile abbinamento, in particolare con carne rossa, fritti e formaggi freschi.
Temp. 17°C

Barbera d'Alba d.o.c. Superiore

Di color rosso rubino con sfumature granata, intenso e leggermente speziato all'olfatto e al gusto strutturato, armonico e di lunga persistenza. Si sposa in modo ottimale con carne rossa, salumi e formaggi stagionati. Affinamento di 1 anno in botti di roveredi secondo passaggio.
Temp. 17°C

Langhe Rosso d.o.c.

Derivato dall'assemblaggio di cabernet sauvignon, e nebbiolo. Si presenta con un bel colore rosso rubino molto intenso, che tende al granato col passare del tempo. È un vino corposo, dalla buona tannicità e all'olfatto si presenta molto speziato. A tavola si abbina ad antipasti tipici, salumi e secondi piatti. Affinamento di 1 anno in botti di rovere di secondo passaggio.
Temp. 17°C

Nebbiolo d'Alba d.o.c.

Vino di color rosso rubino con leggeri riflessi granata, di profumo fruttato e dal sapore asciutto ed equilibrato. Viene lasciato maturare per circa un anno in piccole botti di rovere, dove acquista struttura e morbidezza. Indicato con primi elaborati e secondi di carni rosse.
Temp. 17°C

Barbaresco d.o.c.g.

Ottenute da uve particolarmente selezionate nel Cru Rizzi, Si presenta di color rosso granata con riflessi aranciati. All'olfatto si possono apprezzare le delicate note speziate di liquirizia, vaniglia e mandorla; il sapore è asciutto rotondo ed equilibrato. Viene affinato per circa 2 anni in botti di rovere, per poi passarne un terzo in bottiglia. Si esprime al meglio aperto un'ora prima di essere consumato e scaraffato in decanter. Da abbinare a selvaggina, brasati, stufati e formaggi stagionati.
Temp. 17°C

L'Azienda Agricola

L'Azienda Agricola Manera è situata in Frazione San Rocco seno d'Elvio a 5 km da Alba ed è costituita da quattro cascine storiche per un totale di circa 25 ettari vitati. È la tipica cantina langarola a conduzione esclusivamente familiare, con tradizioni consolidate che si tramandano di padre in figlio. La coltivazione dei vigneti nella tenuta ha origine negli anni '50, quando i fratelli Franco e Luciano, con la moglie Maria, iniziarono giovanissimi con l'unico scopo di produrre e vendere uva.

Pian piano l'Azienda si è ampliata e sono aumentate le varietà di uve coltivate; incominciava così a prendere forma la cantina.

Nell'anno 2005 con l'arrivo in azienda dei figli enotecnici Gabriele Daniele e Carlo, inizia la produzione di vino con un mix di tecniche tradizionali e moderne.

Per la cura dei propri vigneti si utilizzano la lotta integrata, le concimazioni organiche e si praticano diradamenti fogliari-grappoli in pre vendemmia, allo scopo di produrre uve migliori per vini unici.

La produzione è di circa 30.000 bottiglie

Degustazioni

La degustazione e la visita della cantina è disponibile tutti i giorni, dalle 10,00 alle 16,00.

Per migliorare la vostra esperienza di degustazione chiediamo di prenotare la visita tramite telefonata o email.

Offriamo anche la possibilità di pranzare o cenare presso la nostra cantina; con piatti tipici piemontesi.

(Solo su prenotazione)