Barbera d´Alba DOC, Franco Molino

Druvorna som denna Barbera är framställd på hämtas från vingården Sarmassa i Barolo. Denna plats, som främst består av gamla stockar (från 1951) och till viss del återplanterade år 2000, är känd för sin enastående potential för Nebbiolo-druvan. Därför är det ytterst ovanligt att man odlar Barberadruvor här. Detta gör denna Barbera unik med exceptionell hög kvalitet. Inte minst om man dessutom tar hänsyn till priset. Jordmånen består främst av den berömda ”tov”, en vit märgelsten. Vidare är den fattig på sand och näring, vilket på ett naturligt sätt håller nere avkastningen. Merparten av vingården är planterad med Barbera, en liten andel utgörs av Nebbiolo-vinstockar.

Årgång	2018
Druvsort	Barbera 100%
Alkoholhalt	14,5%
Produkttyp	Rött vin
Ursprung	Sarmassa
Producent	Franco Molino
Altitud	ca 360 m ö.h.
Jordmån	Vit märgelsten, fattig på sand och näring
Skördeuttag	50 hl/hektar
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Temperaturstyrd tank av rostfritt stål
Utveckling och lagring	12 månader på stora och små ekfat

Kommentar

Färg: Intensiv purpurröd med dragning mot mörkröd.

Doft: Komplex och kryddig med inslag av körsbär, björnbär, örter, viol, choklad och ekfat.

Smak: Härligt bärig och kryddig med inslag av körsbär, björnbär, choklad, örter och ekfat. Vinet har en bra balans mellan frukt och syra. Tanninerna är välintegrerade och mjuka. Eftersmaken är lång och bärig med en viss aptitretande och angenäm beska i avslutningen.

Passar till: Rätter på lamm, nöt och vilt, mellanlagrade ostar såsom parmesan och pecorino.

Franco Molino

Franco Molino, beläget i hjärtat av vindistriktet Barolo, är en gammal, familjeägd gård som idag drivs av fjärde generationens vinmakare. Det var farfars far som under en av sina affärsresor upptäckte kullarna i Langhe. Han blev så entusiastisk att han beslutade sig för att flytta dit med hela familjen. De bosatte sig i den lilla byn La Morra där han köpte gården Cascina Rocca, och flera andra små vingårdar. Egendomen Franco Molino drivs idag av Silvana Molino, och omfattar drygt 10 hektar vingårdar i byarna Barolo och La Morra. Man producerar bara vin på egna druvor för att ha god kvalitetskontroll, från skörd till buteljerat vin. Silvana Molino, liksom hennes föregångare, använder sig av modern teknik för att säkerställa den höga kvalitén, samtidigt som man använder traditionella metoder för att bevara det ursprungstypiska i vinerna. Det finns inga genvägar för att producera enastående viner.