

Barolo DOCG, Monchiero

Monchiero's generiska Barolovin är framställd på druvor som odlas i vingården "Pernanno" i Castiglione Falletto. Sluttningarna vetter i sydostlig riktning, likt Cru-läget "Rocche" men med en något lägre altitud. Jordmånen i "Pernanno" sliker sig också med en större andel djupt gående lera. Från och med årgången 2016 kommer Monchiero även att använda en del av druvorna från denna vingården till en specifikt vingårdsbetecknat vin. När druvorna nått sin optimala mognad skördas de varsamt för hand för att i vineriet genomgå sin skalmaceration. Efter macerationen och jäsningen som sker i rostfria ståltankar förs druvmusten in i stora slavonska ekfat där vinet sedan får sin slutlagring i tre år med efterföljande två år på på flaskor innan försäljning.



Årgång	2018
Druvsort	Nebbiolo
Alkoholhalt	14%
Produkttyp	Rött vin
Ursprung	Vingården "Pernanno" Castiglione Falletto
Producent	Monchiero
Altitud	300 m ö h
Jordmån	Lera med kalksten
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Första jäsningen i rostfria ståltankar
Utveckling och lagring	Slutlagring i 36 månader i stora ekfat (50 hektoliter) samt två år på flaska

Kommentar

Färg: Ljus tegel

Doft: Frisk och fruktig smak av körsbär, torkade frukter, kanel, läder, lakrits och ekfatskaraktär.

Smak: Frisk och fruktig smak av körsbär, torkade frukter, kanel, läder, lakrits och ekfatskaraktär. Vinet har en bra balans mellan generös frukt och mjuk syra. Tanninerna är torra, mjuka och delikata. Eftersmaken är lång med härligt bärig och kryddig avslutning.

Monchiero

Grunden till familjen Monchieros vinhistoria skapades av bröderna Remo och Maggiorino som odlade druvor på egendomen Montanello i utkanten av staden Castiglione Falletto på femtiotalet. Som många andra i området sålde bröderna först sina druvor till andra vinmakare innan de bestämde sig för att börja framställa sina viner själva under eget namn. 1982 köpte bröderna ett litet vineri i Castiglione Falletto med anor från 1200-talet för att utöka sin verksamhet. Efter att Maggiorinos son Vittorio hade erhållit sin examen från sina oenologiska studier på institutet i Alba blev han mer och mer involverad i vinproduktionen på familjens egendom. Enda sedan starten som vinmakare har Vittorio varit fast besluten om att framställa vinerna enligt traditionella metoder, vilket i praktiken innebär lång skalmaceration och lagring i stora slavonska ekfat. Monchieros sju hektar vingårdar är utspridda i kommunerna Castiglione Falletto, där familjens bas ligger, samt i La Morra och i Verduno. 2017 har även Vittorios äldsta son Luca anslutit sig till familjens vineri för att föra traditionerna vidare.