

Franco Molino Barolo DOCG, Franco Molino

Denna mycket tillgängliga Barolo är framställd på Nebbiolodruvor som hämtas från två enastående lägen – Bricco Zuncai (Barolo) och Bricco Rocca (La Morra). Druvorna som skördas för hand genomgår en mycket noggrann urvalsprocess i både vinfält och innan vinframställning. Vinet kan upplevas som modernt, men är framställt på ett traditionellt sätt.



Årgång	2018
Druvsort	Nebbiolo 100%
Alkoholhalt	14%
Produkttyp	Rött vin
Ursprung	Barolo DOCG
Producent	Franco Molino
Altitud	ca 360 m ö.h.
Jordmån	Vit mägersten, fattig på sand och näring
Skördeuttag	50 hl/hektar
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Temperaturstyrd tank av rostfritt stål
Utveckling och lagring	24 månader på stora ekfat från Slavonien och 12 månader på ståltank.

Kommentar

Färg: Intensiv granatröd.

Doft: Komplex och kryddig med inslag av björnbär, körsbär, kanel, läder, lakrits och ekfatskaraktär.

Smak: Generöst bärig och kryddig med inslag av björnbär, körsbär, 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.

Passar till: Smakrika rätter på lamm, nöt och vilt, lagrade ostar såsom parmesan och pecorino. Prova gärna till den lokala osten robiola.

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.