

## Vitigno

Nebbiolo 100%

## Zona di Produzione

Comune di La Morra. Sorge ai piedi del centenario Cedro del Libano. 1 Ha, la parte più alta della collina Gattera, versante sud/ovest. Viti vecchie, terreno ricco e argilloso e 300 m.s.l.m. garantiscono una maturazione ideale per un barolo austero e complesso.

## Varietal

100% Nebbiolo

## Production Zone

From a 1 hectare single vineyard in the municipality of La Morra. Situated at the foot of a centenary Lebanese Cedar tree, on the highest South/West slope of Gattera cru. Old vines at 300 meters above sea level in rich and clay soil provide an ideal maturation for an austere and complex Barolo.

## Rebsorte

100% Nebbiolo.

## Produktionszone

Produktion in bescheidenem Umfang aus der Lese des wertvollsten Weinbergs im Gutsbesitz Monfalsetto. Er liegt zu Füßen der hundertjährigen Libanonzeder mit südlicher Ausrichtung. Alte Rebstöcke und der reichhaltige, lehmige Boden auf 300 m Höhe garantieren eine ideale Reifung für einen feierlichen, komplexen Barolo.

## Periodo di raccolta

Metà ottobre.

## Resa per ettaro

38 HI/Ha - 5000 bottiglie/Ha

## Vinificazione

La macerazione di 6/8 giorni avviene in vasche di acciaio inox così come l'ultimazione della fermentazione per i successivi 10/12 giorni. Dopodiché il vino, trasferito in piccoli fusti di rovere francese, effettua la fermentazione malo lattica.

## Harvest Period

Middle of October

## Yield per Hectar

38 HI/Ha - 5,000 bottles/Ha (2,000 bottles/Acre)

## Vinification

Maceration takes place over 6-8 days in stainless steel tanks, followed by 10-12 days of fermentation. Wine is then drawn off into small French oak barrels to undergo malolactic fermentation.

## Erntezeit

Mitte Oktober.

## Hektarertrag

38 HI/Ha

## Weinbereitung

Die ganze Maische steht 6-8 Tage ebenso wie die abschließende Gärung für die folgenden 10-12 Tage in Edelstahlwannen. Anschließend wird der Wein für die malolaktische Gärung bis Ende Dezember in kleine Fässer aus französischer Eiche gefüllt.

## Affinamento

Matura lentamente per 19/21 mesi in piccole botti di rovere francese.

## Maturation

Aged slowly for 19-21 months in small French oak barriques.

## Lagerung:

Reift langsam 19-21 Monate lang in kleinen Fässern aus französischer Eiche.

## Caratteristiche organolettiche

Rosso granato intenso, naso caldo e maturo, sensazioni tipiche di confettura, lampone, liquirizia, ciliegia e canfora. Bocca morbida di notevole struttura con tannino fine e persistente.

## Sensory Characteristics

Intense garnet red color. Warm and mature nose with notes of jam, raspberry, licorice, cherry and camphor. Soft mouth of remarkable structure with fine tannins and persistence.

## Organoleptische Eigenschaften:

Farbe intensiv granatroto, an der Nase warm und reif, typische Nuancen von Veilchen und Konfitüre, Lakritze und in Alkohol eingelegte Kirschen. Am Gaumen weich, mit bemerkenswerter Struktur und feinem, nachhaltigem Tannin.

## Temperatura di servizio

16,5 °C/ 60 °F

## Service Temperature

16.5 °C/ 60 °F

## Serviertemperatur:

16.5 °C/ 60 °F

## Vita media del Vino

Vino longevo che matura lentamente e costantemente in bottiglia. Grandi espressioni anche a distanza di vari decenni. Eterno.

## Average Life of Wine

Age-worthy wine that evolves slowly and continually in the bottle. Tremendous expression can be expected over decades. Timeless.

## Durchschnittliche Haltbarkeit

Langlebiger Wein, der langsam und konstant in der Flasche reift. Große Ausdrucksfähigkeit auch nach mehreren Jahrzehnten. Ewig.

## Abbinamenti gastronomici

Vino aristocratico che trova ideale mariane con caccagione e selvaggina, lepre in civet, brasato di manzo, camoscio, sella di capriolo, cinghiale, cervo e piccione. Superbo con piatti arricchiti da tartufo bianco d'Alba: tortino di cardi con fonduta e ravioli d'anatra.

## Food Pairing

An aristocratic wine that finds its ideal match in game, jugged hare, braised beef, chamouis, roe deer, wild boar, venison, and pigeon. Superb with dishes garnished with white truffles from Alba, like cardoon flan with fondue and duck ravioli.

## Gastronomische Empfehlungen

Aristokratischer Wein, der ideal zu Wild und Wildgeflügel, Hasenpfeffer, Rinderschmorbraten, Gämse, Rehrücken, Windschwein, Hirsch und Taube passt. Glänzend zu Gerichten, die mit weißem Trüffel aus Alba veredelt werden: Gemüsetörtchen mit Karden und Käsesauce oder Entenravioli.

