



## Vitigno

Nebbiolo 100%

## Zona di Produzione

Produzione molto limitata (solo 1000 magnum) ottenuta dalla selezione dei migliori grappoli del più pregiato vigneto di proprietà della tenuta Monfalletto: vigna Gorette che sorge ai piedi del centenario Cedro del Libano sul versante che guarda a Sud/Est. Viti vecchie di oltre 50 anni, terreno ricco e argilloso e 300 m.s.l.m. garantiscono una maturazione ideale per un barolo austero e complesso. Eterno.

## Periodo di raccolta

Metà/fine ottobre

## Resa per ettaro

55 q.li/Ha di uva

## Vinificazione

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

## Affinamento

Matura lentamente per 24 mesi in piccole botti di rovere francese più ulteriori 6 anni in vetro prima della messa in commercio (8 anni in totale).

## Caratteristiche organolettiche

Colore intenso granato; naso austero e complesso di equilibrato mix tra fiori, frutti e spezie; spiccano sentori di viola, liquirizia, ciliegia e lampone, terra bagnata, tabacco. Pepe e tartufo si esprimono nel finale; bocca calda ed avvolgente dal finale lungo e di stile.

## Temperatura di servizio

16 °C / 59 °F

## Vita media del Vino

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

## Abbinamenti gastronomici

Vino aristocratico che trova ideale mariane con cacciagione 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.

## Varietal

100% Nebbiolo.

## Production Zone

Very limited production (only 1,000 magnums) coming from the best selected grapes of the most prestigious proprietary vineyard of the Monfalletto Estate; situated at the foot of the centenary Lebanese Cedar tree on the South/East 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.

## Harvest Period

Middle to end of October

## Yield per Hectar

55 q.li/Ha of grapes

## Vinification

Maceration for 6-8 days in stainless steel with an additional 10-12 days of fermentation. The wine is then transferred to small French oak barrels to undergo malolactic fermentation.

## Maturation

Ages slowly for about 24 months in small French oak barrique. Bottle aged for at least 6 years before market release (total of 8 years).

## Sensory Characteristics

Deep garnet color; austere and complex bouquet with a balanced mix of flowers, fruits and spices; notes of violets, licorice, cherries and raspberries, wet soil, tobacco. Pepper and truffles are expressed on the finish; warm and inviting classy, long finish.

## Service Temperature

16 °C / 59 °F

## Average Life of Wine

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

## Food Pairing

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

## Rebsorte

100% Nebbiolo.

## Produktionszone

Sehr begrenzte Produktion (nur 1000 Magnum) aus einer Auswahl der besten Reben vom wertvollsten Weinberg im Gutsbesitz Monfalletto. Er liegt zu Füßen der mehrhundertjährigen Libanonzeder am Südosthang. Alte Rebstöcke, ein reichhaltiger, lehmiger Boden in 300 m Höhe garantieren eine ideale Reifung für einen kühnen, komplexen Barolo. Ewig.

## Erntezeit

Ende Oktober.

## Hektarertrag

ca. 55 hl/Ha Reben.

## 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 Dezember in kleine Fässer aus französischer Eiche gefüllt.

## Lagerung

Reift langsam 24 bis 30 Monate lang in kleinen Fässern aus französischer Eiche.

## Organoleptische Eigenschaften

Farbe intensiv granatro; an der Nase kühn und komplex mit einer ausgewogenen Mischung von Blüten, Früchten und Gewürzen, unter denen Nuancen von Veilchen, Lakritze, Kirsche und Himbeere hervorragen. Pfeffer und Trüffel kommen im Abgang zum Ausdruck. Am Gaumen warm und umfassend mit langem, stilvollem Nachhall.

## Serviertemperatur:

16 °C / 59 °F

## Durchschnittliche Haltbarkeit

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

## Gastronomische Empfehlungen

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

