Monchiero Carbone Barolo

Piemonte - Italië

Francesco Monchiero is gespecialiseerd in de witte arneis, dé signatuurdruif van Roero, waar het familiedomein gevestigd is. Maar ook van de andere bekende Piemonte-rassen weet hij schitterende wijnen te maken, waaronder de koning der rode wijnen, Barolo. Francesco oogst de druiven in westelijk georiënteerde wijngaarden, op zo'n 250 tot 300 meter hoogte. Doordat hij de opbrengsten laag houdt, hebben de druiven een fraaie concentratie. Eenmaal in de kelder laat hij ze langzaam vergisten. Na een lange schilinweking laat hij het sap afvloeien voor een rijping van 18 maanden in eikenhouten vaten. Na nog een jaar flesrijping brengt Francesco de wijn op de markt. Het resultaat is een klassieke Barolo, met een fruitige, florale en kruidige geur en een intense, krachtige smaak. Hij is heerlijk aan tafel - nu of na enkele jaren flesrijping.

Druivenrassen

100% Nebbiolo

Onderscheidingen

2020	WineEnthusiast.com | 90/100 | Fine and elegant

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhandel Ruchtie
Brinkgreverweg 134
7413 AG Deventer
0570-624582
www.ruchtie.nl