



Wijn Info-Blad



Franco Molino-Sarmassa Barbera d'Alba 2005, DOC

(296)

Het wijnhuis:

Het wijnhuis Franco Molino is gelegen in het midden van het Barolo gebied (Piemonte). Overgrootvader Luigi Molino ontdekte in de veertiger jaren van de vorige eeuw de heuvels van de Langhe op een van zijn zakenreizen en was zo enthousiast, dat hij besloot naar dit gebied te verhuizen. De hele familie settelde zich in het kleine dorpje La Morra. Hier kochten ze de boerderij Cascina Rocca samen met enkele hectaren land.

Tegenwoordig bestaat het wijngoed Franco Molino uit 10 hectare wijngaard, allemaal gelegen in het Barolo gebied. Het wijngoed verbouwt alleen autochtone varianten zoals Nebbiolo, Dolcetto, Barbera en Favorita.

Productiebeschrijving:

De druiven voor deze wijn worden aan het eind van de zomer geselecteerd, de handpluk vindt tegen het einde van september plaats. De druiven worden direct gekneusd. De fermentatie is traditioneel en duurt zo'n 10 dagen bij een temperatuur van 26°. De most wordt regelmatig doorgeroerd. Na de 2e gisting wordt de wijn in grote eiken vaten 1 jaar lang gerijpt. Daarna wordt gebotteld.

Smaak:

Droog, mooie body, goede zuren, lichte tannines, vol en harmonieus.

Bouquet:

Intensief geurend, vol fruit.

Kleur:

Robijn rood met granaatappel.

Serveertips:

Heerlijke bij gebraad, wild en rijpe kazen.



Algemene Informatie Producent:

Land:	Italië
Streek:	Piemonte
Naam:	Franco Molino
Plaats:	La Morra
Jaarlijkse productie wijngaard:	45000
Oppervlakte wijngaard:	10
Methode:	conventioneel
Enoloog:	Sergio Molino

Kenmerken van deze wijn:

Wijn type:	rood
Aantal fl. p/jr.:	6400
Classificatie:	DOC
Inhoud:	7,5
Alcohol %:	14,5
Druiven:	100% Barbera
Leeftijd stokken:	gemengd.
Bewaren:	8-10 jaar.
Beste temperatuur:	18°C
Zuurgraad:	
Restsuiker:	2,25 g/lt.
Droog extract:	

Foto's kunnen afwijken (jaartal)