



# Wijn Info-Blad



## Franco Molino-Barbera d'Alba Riserva 2005, DOC

(29c)

### 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:

Alleen de beste druiven komen in deze wijn terecht. Deze worden begin oktober met de hand geplukt en zorgvuldig geselecteerd. De maceratie op de schil duurt 10 dagen waarbij 2-3 x per dag de most wordt gekeerd. Na de malolactische gisting wordt de wijn in eiken barriques overgebracht. Na 18 maanden rijping gaat de wijn over naar stalen tanks, waar ze nog 12 maanden blijft. Na de botteling volgt nog 6 maanden rust op de fles.

### Smaak:

Droog, warm, zacht, lichte tannines, mooie houttonen, vol en harmonieus.

### Bouquet:

Donker fruit, intense geur met vanille en specerijen.

### Kleur:

Donker robijnrood met paarse gloed.

### Serveertips:

Perfect bij gebraad, wild, vlees 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.:	3000
Classificatie:	DOC
Inhoud:	7,5
Alcohol %:	14,5
Druiven:	100% Barbera
Leeftijd stokken:	50 jaar.
Bewaren:	10 jaar of langer.
Beste temperatuur:	18°C
Zuurgraad:	
Restsuiker:	2,30 g/lt.
Droog extract:	

Foto's kunnen afwijken (jaartal)