

## Franco Molino-Barolo Villero Riserva, DOCG

### 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 worden met de hand geplukt in oktober en zorgvuldig geselecteerd. De fermentatie is traditioneel en vindt gedurende 15 dagen op staal plaats bij een temperatuur van 26°-28°. De most wordt regelmatig omgeroerd zodat de wijn goed in aanraking komt met de smaakstoffen. Na de malolactische gisting (waarbij de appelzuren worden omgezet in melkzuur) wordt de wijn overgebracht naar de franse barriques. Hier blijft de wijn nog 24 maanden rijpen. De wijn gaat terug naar de stalen tanks en rijpt daar 12 maanden verder. Daarna wordt gebotteld en rust de wijn nog 12 maanden op de fles.

### Smaak:

Complex, intensief, harmonieus. Droog, mooie zuren, lichte tannines, fluwelig, volle body, mooie structuur en lange nasmaak.

### Bouquet:

Donker fruit, aangenaam hout, vanille en specerijen.

### Kleur:

Robijn rood met oranje spiegeling.

### Serveertips:

Zeer goed bij gebraad, wild, hert, fazant, pittige kazen.



### Algemene Informatie Producent:

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

### Kenmerken van deze wijn:

Wijn type:	rood
Jaartal:	2000
Aantal fl. p/jr.:	2000
Classificatie:	DOCG
Inhoud:	7,5 dl
Alcohol %:	14,5%
Druiven:	100% Nebbiolo
Leeftijd stokken:	20-30 jaar.
Bewaren:	10 jaar of langer.
Beste temperatuur:	18°