



3112 - Barbera d'Alba Superiore - 2018

Rotwein - DOC - trocken - Franco Molino

Rubinrot mit leichten granatroten Reflexen. In der Nase angenehm duftig, intensiv, fruchtig mit Nuancen von Vanille und Gewürzen. Am Gaumen trocken, gehaltvoll, frisch, sanfte Tannine, reif, vollmundig und harmonisch. Dieser Barbera d'Alba kommt von den über 50jährigen Reben aus dem Weinberg Sarmassa in der Gemeinde Barolo. Die Weinlese erfolgt Ende September per Hand. Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks. Danach darf der Wein in Eichenholzfässern (1500 bis 3000 Liter) für 1 Jahr gereifen.

Sein Finish erlebt er dann über 12 Monate in Barriques.

0,75 l Flasche: € 23,00



3194 - Barolo Selezione Cascina Rocca - 2014

Rotwein - DOCG - trocken - Franco Molino

Rebsorte: 100% Nebbiolo

Im Glas Rubinrot mit orangefarbenen Reflexen. In der Nase angenehm und holzig. Schlehe, Heckenzwetschge. Am Gaumen samtweich, ausgewogen, rund, gut strukturiert. Ausbau für 24 Monate in großen Fässern aus französischer Eiche. Für einen Barolo enorm süffig.

Im Jahrgang 2014 wurde keine Riserva produziert. Daher fanden die Trauben aus "Vigna Villero" hier in der "Selezione" ihre Bestimmung.

0,75 l Flasche: € 28,50



3191 - Barolo Riserva "Vigna Villero" - 2012

Rotwein - DOCG - trocken - Franco Molino

Rebsorte: 100% Nebbiolo

Im Glas rubinrot mit orangefarbenen Reflexen. In der Nase ein holziges, intensives und fruchtiges Bouquet. Am Gaumen samtweich, vollmundig, ausgewogen, gehaltvoll und rund. Er ist gut strukturiert mit feinen Tanninen, einer ausgeprägten Frische und einem langen Abgang.

Ausbau: 50% in Barriques und 50 % in großen Eichenfässern für 24 Monate.

0,75 l Flasche: € 55,00
