Monchiero Carbone
OGNI USS A L'HA SO TAMBUSS
ROERO

MonBirone
Barbera d'Alba DOC



Mombirone è una delle colline che circondano l'abitato di Canale, facilmente raggiungibile a piedi dal centro del paese e conosciuta storicamente per il santuario dedicato alla Madonna di Mombirone che si trova sulla sua sommità.

Dal cru di Mombirone nasce la tradizione vinicola di famiglia, da quando nel lontano 1918 la bisnonna Tilde acquistò il primo piccolo appezzamento, già allora coltivato con la varietà Barbera, che da tradizione secolare dava eccellenti risultati sui terreni argillo-calcarei di questa collina.

Le nostre vigne sorgono intorno alla cima della collina, con una superficie che si è ampliata nel corso degli anni raggiungendo i 4 ettari; l'esposizione est, sud e ovest permette di ottenere una qualità sempre costante, poiché le diverse esposizioni sono in grado di mitigare le differenze di maturazione dell'uva portate dalle varie annate. È qui che, dopo più di un secolo, nascono le nostre migliori uve Barbera dalle quali otteniamo la Barbera d'Alba MonBirone, una Barbera potente, di grande eleganza e struttura, grazie anche all'età delle viti che hanno ormai raggiunto i 40 anni.

La raccolta delle uve avviene normalmente nei primi 15 giorni di ottobre, dopo la pigiatura inizia la fermentazione alcolica, eseguita in modo tradizionale e con una durata di 15/20 giorni; successivamente alla svinatura il vino viene messo in carati di legno da 228 litri dove si svolgeranno la fermentazione malolattica e l'affinamento, che può durare tra i 15 e i 20 mesi. Successivamente all'imbottigliamento il vino riposa per circa 6 mesi nelle nostre cantine sotterranee e quindi viene messo in commercio dopo circa due anni dalla vendemmia.

Vitigno: **Barbera 100%**
Zona di produzione: **Roero, comune di Canale**
Esposizione: **¼ est, ¼ sud, ½ ovest**
Altitudine: **260 metri**
Resa per ettaro: **60 quintali**
Superficie: **4 ettari**
Gradazione: **13,5-14,5%**
Acidità: **5,5-6,5 g/l**
Formato disponibile: **bottiglia (0,750L), Magnum (1,5L), Balthazar (12L)**
Prima annata: **1961**

Profilo sensoriale

Colore: veste cupa e profonda con tonalità rubino intenso, arricchita da riflessi violacei.

Olfatto: ottima intensità e finezza con aromi che spaziano dal sottobosco al cacao, passando dalle note speziate (bacche di ginepro) a quelle fruttate di ciliegia marasca e prugna.

Gusto: l'ingresso mostra grande potenza, stratificata e complessa, con l'alcol ad assicurare la morbidezza iniziale subito bilanciata dall'acidità, che conferisce leggerezza alla polpa fruttata. Il finale è lungo e fresco ed offre buona armonia tra le sensazioni fruttate e quelle legnose.

Abbinamenti: la sua ricchezza alcolica e la buona acidità ne consigliano il consumo con tutte le carni preparate con lunghe cotture, ma godibile anche con formaggi mediamente stagionati.