



Monchiero Carbone
OGNI USS A L'HA SO TAMBUSS
— ROERO —



MonBirone Barbera d'Alba DOC

Quest'anno celebriamo un anniversario molto importante per la nostra azienda e per la nostra famiglia:

La 100esima vendemmia della Barbera d'Alba **MonBirone**, con l'uscita dell'annata **2018!**

Nel 1918 infatti la bisnonna *Clotilde Valente* acquistò la vigna sulla collina omonima di Canale e iniziò la vinificazione della Barbera Monbirone "Grand Cru", inizialmente venduta sfusa agli ospiti della sua osteria in centro al paese come vino della casa e successivamente imbottigliata a partire dall'annata 1961: annata di cui conserviamo ancora le bottiglie su cui lei stessa aveva indicato "Grand Cru", con genuina ambizione. La piccola produzione di famiglia fu poi portata avanti dalla figlia *Francesca Raimondo*, che a sua volta passò il testimone al figlio, l'enologo *Marco Monchiero*, che se ne occupò fino agli anni Novanta. Dal 1995 ad oggi Monbirone è curata da *Francesco Monchiero*, bisnipote di Clotilde, che ha voluto omaggiare il centenario di produzione con un'etichetta celebrativa che porta le firme dei quattro artefici del successo di questo prestigioso cru di Barbera.

La produzione totale di questa annata è stata di:

- 10.577 bottiglie numerate
- 100 Magnum 1,5L
- 10 Jeroboam 3L
- 5 Balthazar 12L

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.