Monchiero Carbone
OGNI USS A L'HA SO TAMBUSS
ROERO

Printi
Roero Riserva DOCG

A partire dalla vendemmia 1997, una delle più interessanti del decennio, la Monchiero Carbone ha iniziato la produzione del Roero Riserva "Printi". Il messaggio che questa selezione racchiude in sé è quello di un prodotto che può confrontarsi con i rossi piemontesi più strutturati, in grado di affrontare in assoluta tranquillità periodi di invecchiamento decisamente lunghi senza però dover rinunciare all'eleganza tipica dei Nebbioli coltivati sulle colline del Roero.

Le uve nascono dai terreni argillo-calcarei della collina Frailin, nella menzione geografica canalese Srü. L'esposizione ad ovest pieno permette all'uva di godere delle calde e secche giornate estive e di accaparrarsi anche l'ultimo raggio di sole dei tramonti autunnali, ormai tiepidi ma indispensabili alla completa maturazione, che per il Nebbiolo si raggiunge solo in epoca tardiva: le uve infatti vengono raccolte verso la metà di ottobre.



La macerazione con le bucce è sempre lunga e lenta per dar modo al mosto di arricchirsi di tutte le componenti naturali racchiuse nell'acino. Dopo la svinatura il vino viene messo in legni piccoli di diversi passaggi, dove conclude la fermentazione malolattica e dove rimane per almeno 22-24 mesi. Un altro anno di maturazione nella tranquillità delle nostre antiche cantine dopo l'imbottigliamento prepara il prodotto al suo debutto. Fruttato e ampio al profumo, pieno e lungo in bocca dove la percezione degustativa è comunque dominata dall'eleganza dei tannini roerini, migliora ancora con un lungo periodo di conservazione in bottiglia.

Vitigno: **Nebbiolo 100%**
Zona di produzione: **Roero, comune di Canale**
Esposizione: **ovest**
Altitudine: **250 metri**
Resa per ettaro: **50 quintali**
Superficie: **3 ettari**
Gradazione: **13,5-14,0%**
Acidità: **5,0-5,5 g/l**
Formato disponibile: **bottiglia (0,750L), Magnum (1,5L), Jeroboam (3L), Balthazar (12L)**
Prima annata: **1997**

Profilo sensoriale

Colore: veste rubino brillante di grande intensità.
Olfatto: la fase olfattiva è intensa, molto profonda, con spiccata sfaccettatura aromatica: dopo un primo impatto etereo si affermano i sentori di lampone e di mora, resi più complessi da un sottofondo di spezie dolci (cannella, cacao) e di legni nobili.
Gusto: bocca di gran carattere che si esprime sulla fittezza tannica e il magnifico equilibrio alcol/tannini; dopo un ingresso pieno, quasi masticabile, i tannini dolci e serafici si distendono progressivamente, regalando un finale lungo e armonico.
Abbinamenti: la notevole struttura e la pienezza richiedono piatti ricchi e gustosi, come brasati o stracotti al vino rosso, agnello al forno o ancora spezzatino di cinghiale. Ideale anche con formaggi a lunga stagionatura come Castelmagno o Parmigiano Reggiano 36 mesi.