



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



Bricco Genestreto Roero DOCG Riserva

Nella nostra lunga esperienza dei terroir del Roero abbiamo ormai accertato che il Nebbiolo coltivato in questa zona ha grandissime potenzialità e ottime attitudini all'invecchiamento, per questo abbiamo deciso di aggiungere ai nostri cru Srù e Printi (siti a Canale) un nuovo cru, **Bricco Genestreto!** Una tenuta di 10 ettari in un unico appezzamento, che si trova invece nel comune di Priocca, su una collina con un'ottima esposizione a sud-ovest, con terreni ricchi di argilla e calcare, ideali per produrre Nebbioli potenti, da lungo invecchiamento.

I vigneti sono stati impiantati nel 2000, ma solo una piccola parte della tenuta è stata dedicata alla produzione di questo cru, la parte più alta e assolata. Ci siamo subito resi conto che **Bricco Genestreto** aveva grandi potenzialità ma abbiamo dovuto attendere molti anni prima che le viti maturassero per raggiungere questo risultato.

Nella vinificazione di questo Roero Riserva Francesco Monchiero ha espresso al massimo la sua travolgente passione per il Nebbiolo, mettendo a punto le capacità maturate nella sua vita di enologo: il suo stile unico di eleganza e precisione è molto riconoscibile. Dopo l'imbottigliamento **Bricco Genestreto** viene conservato in cantina per 8 anni, e viene presentato nel momento giusto per degustarlo.

La prima annata è di sole di 588 bottiglie, tutte numerate, un'edizione limitata che speriamo di poter ampliare negli anni, dando il tempo necessario alle viti piantate successivamente di maturare ed invecchiare, perchè i grandi vini necessitano di lunghe attese e tanta pazienza.

Vitigno: Nebbiolo 100%

Zona di produzione: Roero, comune di Priocca, cru Bricco Genestreto

Esposizione: sud-ovest

Altitudine: 250 metri

Resa per ettaro: 80 quintali

Superficie: 1,5 ettari

Gradazione: 14,0-14,5%

Acidità: 5,0-5,5 g/l

Formato disponibile: bottiglia (0,750L)

Prima annata: 2012

Profilo sensoriale

Colore: brillante rosso granato.

Olfatto: intensi e piacevoli sentori di prugna si fondono sinuosamente con sfumature balsamiche di fiori secchi, liquirizia e tabacco dolce.

Gusto: avvolgente, pieno, armonico e vellutato; rivela intense note balsamiche e una lunga persistenza gusto-olfattiva.

Abbinamenti: esprime il suo massimo potenziale abbinato a pietanze a base di carne, ricche di profumi e sapori intensi come tagli d'agnello o di capretto, costate, o formaggi a lunga stagionatura.