



MONFORTE D'ALBA



Barolo Riserva

Ciabot Minat

Il "Ciabot Minat" rappresenta l'eccellenza dell'azienda ed è il frutto di una scrupolosa selezione. Per questo motivo viene prodotto solo nelle migliori annate e in numero limitato di bottiglie.

Varietà: 100% Nebbiolo

Età media vigneto: 40 anni.

Densità di impianto: oltre 5400 piante/ha.

Quota altimetrica: 350 m. s.l.m.

Esposizione: Sud

Terreno: Marnoso, tufaceo.

Vinificazione: macerazione sulle bucce per 25 giorni e fermentazione spontanea con lieviti indigeni.

Maturazione: in tonneaux da 500 litri per i primi 12 mesi e altri 30 mesi in botti di rovere da 20 hl.

Affinamento: in bottiglia per 12 mesi a temperatura controllata di 15° C

Colore: rosso granato.

Profumo: ricco e complesso con toni caldi caratteristici del nebbiolo, aromi floreali, confetture e spezie.

Sapore: ricco e potente con tannini consistenti ma ben a fusi con la struttura, notevole corpo, ottima persistenza ed armonia.

Temperatura di conservazione: dai 14° ai 17° C.

Temperatura di servizio: 16° C.

Abbinamenti: arrosti di carne rossa, selvaggina, cibi tartufati, formaggi stagionati oppure consigliato semplicemente come un buon bicchiere di vino da meditazione.

Bottiglie prodotte: 2600 circa

Annata: 2012





MONFORTE D'ALBA



Barolo Riserva

Ciabot Minat

The "Ciabot Minat" represents the excellence of the winery and is the result of a scrupulous selection. For this reason it is produced only in the best vintages and in a limited number of bottles.

Average vineyard age: 40 years.

Plant density: over 5400 plants / ha.

Altitude: 350 m. above sea level.

Exposure: South

Soil: Marly, tuffaceous.

Vinification: maceration on the skins for 25 days and spontaneous fermentation with indigenous yeasts.

Ripening: in 500 liter tonneaux for the first 12 months and another 30 months in 20 Hl oak barrels

Aging: in the bottles for 12 months at a controlled temperature of 15 °C

Color: garnet red.

Nose: rich complex with warm tones characteristic of the Nebbiolo, floral aromas, jams and spices

Taste: rich and powerful with consistent tannins but well blended with the structure, remarkable body, excellent persistence and harmony

Storage temperature: from 14° to 17° C.

Service temperature: 16° C.

Pairings: roasted red meat, game, truffled foods, aged cheese or simply recommended as a good glass of meditation wine

Bottles produced: 2600 circa

Vintage: 2012

