



ATTILIO GHISOLFI



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. slm.

**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:** arrostiti 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





ATTILIO GHISOLFI



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

