



Vitigno	Varietal	Rebsorte
Nebbiolo 100%	100% Nebbiolo	100% Nebbiolo.
Zona di Produzione	Production Zone	Produktionszone
Vino storico della tenuta ottenuto dal accurato assemblaggio della maggior parte dei vigneti Monfalletto nel comune di La Morra. Età delle viti tra i 15 e i 50 anni, esposizioni rigorosamente comprese tra Sud/Est e Sud/Ovest conferiscono produzioni pregiate e maturazioni armoniche. Il terreno argilloso e poco calcareo conferisce eleganza e complessità. Ossidi di magnesio e manganese presenti nel terreno agevolano la maturazione di tannini fitti e morbidi. Altitudine tra i 250 e i 300 m.s.l.m.	Historic wine of the winery coming from the carefully selected blend of the Monfalletto Estate vineyards in the town of La Morra. Age of vines are between 15 to 50 years, all with South /East and South/West exposures giving the perfect grapes and harmonious ripeness. The clayey and calcareous soils add elegance and complexity. Magnesium oxide and manganese in the soil facilitate the maturation of soft and dense tannins. Altitude between 250 and 300 meters above sea level.	Historischer Wein dieses Guts, der durch sorgfältigen Verschnitt eines Großteils der Monfalletto-Lagen gewonnen wird. Das Alter der Rebstöcke zwischen 20 und 40 Jahren und die rigorose Ausrichtung zwischen Südost und Südwest tragen zu erlesenen Produktionen und harmonischer Reifung bei. Der lehmige, kaum kalkhaltige Boden verleiht Eleganz und Komplexität. Magnesiumoxid und Mangan im Boden fördern die Reifung von dichten, sehr weichen Tanninen. Höhen zwischen 250 und 300 m üdM.
Periodo di raccolta	Harvest Period	Erntezeit
Da fine settembre a fine ottobre	From the end of September to the end of a October	Mittlere Oktoberwochen.
Resa per ettaro	Yield per Hector	Hektarertrag
44 hl/Ha - 5900 bottiglie/Ha	44 hl/Ha - 5,900 bottles/Ha (2,350 bottles/Acre)	ca. 44 hl/Ha Reben.
Vinificazione	Vinification	Weinbereitung
Ogni vigneto con caratteristiche uniformi (esposizione, età, terreno, sesto d'impianto, cloni...) viene raccolto e vinificato per conto proprio. Tutta la macerazione di 4/5 giorni avviene in vasche di acciaio inox così come l'ultima parte della fermentazione per i successivi 10/12 giorni. Dopodiché il vino trasferito in botti di varia dimensione e tipologia effettua la fermentazione malo lattica.	Each vineyard with uniform characteristics (exposure, age, soil composition, plant gender, clones, etc.) is harvested and vinified separately. 4-5 day maceration and another 10-12 to complete fermentation in stainless steel tanks. Drawn off into different sizes and types of wood barrels where malolactic fermentation takes place.	Jeder Weinberg mit einheitlichen Eigenschaften (Ausrichtung, Alter, Boden, Pflanzabstand, Klone usw.) wird für sich gelesen und vinifiziert. Die ganze Maische steht 4-5 Tage ebenso wie die abschließende Gärung für die folgenden 10-12 Tage in Edelstahlwannen. Anschließend wird der Wein für die malolaktische Gärung bis Dezember in Fässer verschiedener Größe und Art gefüllt.
Affinamento	Maturation	Lagerung:
Tutte i vari lotti effettuano un periodo di affinamento in vari tipi di legno, francese e di Slavonia per un periodo tra i 18 e i 24 mesi. Dopodiché avviene l'assemblaggio finale e l'imbottigliamento. A distanza di un anno le bottiglie sono pronte per la commercializzazione.	All the various lots undergo a period of aging in different types of French and Slovenian wood for a period between 18 to 24 months. Final assemblage of the chosen lots, bottled and released on the market after one year.	Alle verschiedenen Partien werden für einen Zeitraum zwischen 18 und 22 Monaten in verschiedenen Holzarten - aus Frankreich und Slavonien - gelagert. Anschließend folgen der Endverschnitt und die Flaschenabfüllung. Nach einem Jahr Reifung sind die Flaschen bereit für den Handel.
Caratteristiche organolettiche	Sensory Characteristics	Organoleptische Eigenschaften:
Granato intenso, al naso evidenzia sensazioni floreali e speziate perfettamente miscelate: tabacco, ciliegia sotto spirito, cacao e lampone fresco in evidenza; Al gusto si presenta ricco, corposo ed elegante.	Intense garnet in color, the nose shows floral and spicy notes perfectly blended: tobacco, cherries, cocoa and fresh raspberry highlights. The palate is rich, full-bodied and elegant.	Intensiv granatrot, zeigt an der Nase perfekt gemischte Blumen- und Gewürznoten: Lakritze, in Alkohol eingelegte Kirschen, Kakao und frische Himbeere treten hervor; am Gaumen reich, füllig und elegant.
Temperatura di servizio	Service Temperature	Serviertemperatur:
16,5 °C / 60 °F	16,5 °C / 60 °F	16,5 °C / 60 °F
Vita media del Vino	Average Life of Wine	Durchschnittliche Haltbarkeit
Vino longevo che matura lentamente e costantemente in bottiglia. Grandi espressioni anche a distanza di vari decenni. Eterno.	Wine of longevity that evolves slowly and steadily in the bottle. Great expressions even after several decades. Timeless.	Langlebiger Wein, der langsam und konstant in der Flasche reift. Große Ausdrucksfähigkeit auch nach mehreren Jahrzehnten. Ewig.
Abbinamenti gastronomici	Food Pairing	Gastronomische Empfehlungen
Vino aristocratico che trova ideale mariane con caccagione e selvaggina, lepore in civet, brasato di manzo, camoscio, sella di capriolo, cinghiale, cervo e pernici. Superbo con piatti arricchiti da tartufo bianco d'Alba: tortino di cardi con fonduta e ravioli d'anatra.	An aristocratic wine that finds its match with game, jugged hare, braised beef, chamois, saddle of venison, wild boar, deer and pigeon. Superb with dishes garnished with white Alba truffle: cardoon flan with fondue and duck ravioli.	Aristokratischer Wein, der ideal zu Wild und Wildgeflügel, Hasenpfeffer, Rinderschmorbraten, Gämse, Rehbraten, Wildschwein, Hirsch und Schneehuhn passt. Glänzend zu Gerichten, die mit weißem Trüffel aus Alba veredelt werden: Gemüseörtchen mit Karden und Käsesauce oder Entenravioli.

