



*Monchiero Carbone*

OGNI USS A L'HA SO TAMBUSS

— ROERO —

A scenic view of a vineyard on a hillside. The foreground shows rows of young grapevines. In the middle ground, there are several buildings: a white two-story house with a balcony, a smaller white house, and a larger building with a red-tiled roof and a tower-like structure. The background is filled with dense green vineyards and trees under a bright sky.

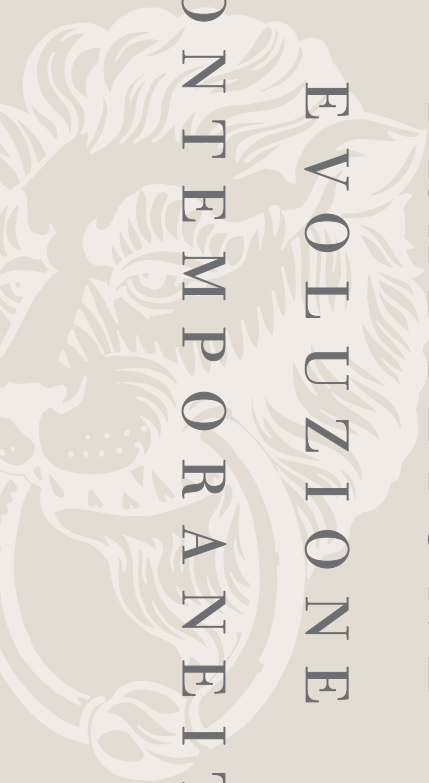
R O E

An aerial photograph of a vast, terraced vineyard on a hillside. The rows of grapevines are meticulously laid out, following the contours of the land. Several dirt paths, some appearing as terraces, cut through the vines. A few small, simple buildings with red roofs are scattered across the landscape. The overall scene is one of a well-maintained agricultural landscape under bright, natural light.

R O



TRADIZIONE  
EVOLUZIONE  
CONTEMPORANEITÀ



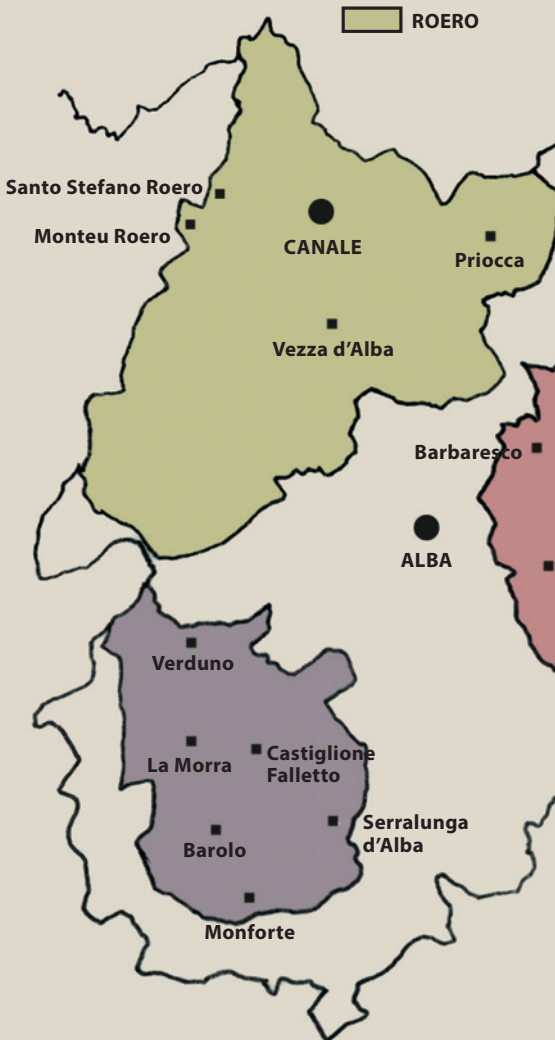





## L'unicità.

Pochi territori al mondo sono particolarmente favoriti dalla natura e producono uve da cui si ottengono vini davvero speciali. Fra questi, forte di una vocazione vitivinicola secolare, c'è di sicuro il territorio del Roero. Numerose etichette Monchiero Carbone ricevono ogni anno riconoscimenti in tutto il mondo con vini ricchi di identità e altissima qualità, che hanno portato il marchio ad affermarsi come azienda simbolo e leader del Roero, una terra che ha saputo fare tesoro della propria unicità.





 BARBARESCO

 BAROLO



Pochi territori al mondo sono particolarmente favoriti dalla natura e producono uve deliziose che regalano vini speciali.



**ROERO**

PIEMONTE,  
ITALIA







Vini di alta qualità.











## Il territorio.

Siamo in Piemonte nella zona del Roero, tra Langhe e Monferrato, nel cuore delle colline del vino, diventate patrimonio dell'umanità. Il paesaggio è unico e si snoda in un continuo saliscendi fino alle acque del fiume Tanaro, passando in rapida sequenza dalla selvaggia bellezza delle Rocche, dalle creste frastagliate, agli ordinatissimi vigneti, tra castagni, noccioli e frutteti in fiore.

La terra è di origine calcarea argillosa, mediamente leggera e a tratti sovrabbondante di sabbie. Qui solo 250.000 anni fa giacevano i fondali di un mare antico, che ritirandosi ha lasciato stratificazioni fossili di conchiglie, ricci e pesci. È su questo terreno che mettono radici le nostre viti e nasce la qualità dei nostri vini.



LA TRADIZ  
NOSTRO PA  
CULTU





# IONE È IL TRIMONIO RALE .

## L'azienda.

Monchiero Carbone sorge a Canale nel 1987, quando viene acquistata la grande cascina settecentesca di via S. Stefano Roero. Marco Monchiero, affermato enologo, e la moglie Lucetta Carbone uniscono terreni e tradizioni vinicole, per dare vita a una storia che ritorna alla ribalta grazie all'entusiasmo del figlio Francesco che subentra già a partire dal 1995.





La tenuta è cresciuta negli anni grazie all'impianto di diversi vigneti: uno di Arneis sulla collina Renesio, dove si ritiene ebbe origine l'uva Arneis secondo alcuni documenti storici datati 1478, un secondo impiantato a Nebbiolo nella Frazione Anime.

Francesco raddoppia anche i vigneti Monbirone e Printi e mette a dimora una tenuta di 10 ettari nel comune di Priocca, sul Bric Genestreto, una dolce collina vicina al fiume Tanaro, ricca di magnesio e circondata da camomilla selvatica.



# La storia.

Nel 1918 la bisnonna Clotilde Valente, del ramo Monchiero, acquistò grazie alla dote di matrimonio il vigneto di Monbirone; vigna che curò personalmente per tutta la vita, in attesa che il marito Giovanni, emigrato in America e poi partito per la Grande Guerra, facesse finalmente ritorno.

Nei primi del '900 anche Enrico Carbone convolò a nozze. La giovane sposa, Lucia Gioetti, portò in dote una buona somma utile per l'acquisto di un terreno sulla collina del Tanon (Tanùn) nel Comune di Vezza d'Alba.

Qui Enrico, detto Ricu, volle subito piantare un vigneto di Arneis, per esaltare le fragranze e la piacevolezza di quel vino capace di allietare sia la mensa dei giorni di festa che i numerosi momenti conviviali con gli amici.





Questi  
avvenimenti,  
che legarono  
la vita dei nostri  
avi alla storia  
di un vigneto, sono  
quelli di cui si è  
trovata memoria  
nei racconti  
del focolare  
e testimoniano  
che per quelle  
generazioni  
di contadini  
la terra era tutto.



L'intera famiglia si sentiva legata alla scelta di un vigneto, lo coltivava per generazioni spinta da un sentimento sospeso tra necessità e orgoglio. Due terre, due famiglie, unite da legami di sangue e terra.



U N

P R O V E



V I N O

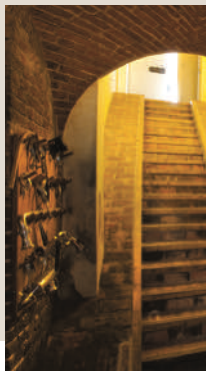
R B I A L E



O G N I U S  
S O T A

## La filosofia.

Le nostre scelte produttive sono a favore della storia e della cultura di questo territorio e il nostro obiettivo è dare valore alla diversità di ogni uva prodotta su ciascuna collina e piccolo appezzamento. Per ottenere grandi risultati bisogna partire dal microcosmo che è il terreno, dal quale nasce tutto, e rispettarlo per garantirne la salute con una gestione agronomica ragionata di sostenibilità ambientale.





# S A L'H A

# N B U S S

Per ottimizzare la qualità delle uve entra poi in gioco la nostra bravura nelle operazioni di vinificazione, maturazione e invecchiamento. Siamo fermamente convinti che un bravo produttore sappia come esaltare le caratteristiche del frutto che la terra gli ha donato. In un solo sorso sono così racchiusi i profumi, i gusti, le emozioni e la passione di un territorio unico, il Roero. Sta quindi a noi capire quali sono le operazioni



giuste da attuare per valorizzarne l'eccellenza! Tutto ciò per fare in modo che nel bicchiere che state sorseggiando, per quanto lontani voi siate, possiate sentire i profumi, i gusti, le emozioni e la passione di un territorio unico, piccolo e non globale! Il proverbio piemontese riportato sull'etichetta di ogni bottiglia di vino Monchiero Carbone riassume bene questo concetto.

**"OGNI USS A L'HA SO TANBUSS"**

In dialetto significa letteralmente "Ogni porta ha il suo batacchio", implicitamente ogni famiglia ha le sue peculiarità. Ma il significato che noi intendiamo è che dietro la porta della nostra cantina troverete una storia unica, fatta di personalità, tradizione e segreti che non è riproducibile in nessun'altra cantina. Se coglierete l'opportunità di oltrepassare la nostra porta potrete cogliere il nostro singolare stile ed assaporarne tutte le sensazioni e le complessità riflesse nei nostri vini.

E in effetti, il detto comprende bene anche i nostri sentimenti verso la concezione dei vini del Roero, perché ogni collina, così diversa l'una dall'altra, darà un vino dalle mille sfaccettature a seconda di chi sarà a lavorarla!

Dietro la porta  
della nostra  
cantina troverete  
una storia unica,  
fatta di personalità,  
tradizione e segreti.



*en Birrone*

PRODUCT C  
6 x 750





OF ITALY  
ml



Mombirone

Vino da Tavola

ottenuto dalla esclusiva vinificazione delle uve  
prodotte nel proprio vigneto sito sulla collina di  
Mombirone, nel territorio del comune di Cossato  
d'Alba, ed impiantato per l'80% a **BARBERA** e  
l'20% **BONARDA**.

ltri 0,72

alcav. grad.

MONDO FRANCESCA

produttore in Canale

A. M. 5720 11 CN

VENDEMO

1978











I vini.



ROERO ARNEIS

DOCG

RECIT

L'Arneis è uno dei più antichi vitigni bianchi piemontesi, originario del Roero dove viene coltivato sin dal XVI secolo. L'uva dall'acino medio piccolo e dal grappolo compatto produce poco ed arriva a maturazione nella seconda metà del mese di settembre. Il "ReCit" è un assemblaggio di più vigneti piantati in diversi comuni del Roero. Questo ci dà la possibilità di avere una visione globale di quello che ci può donare questa stupenda terra. "ReCit", in dialetto piemontese, significa "piccolo Re" ed è proprio quello che noi crediamo sia l'Arneis nel panorama dei vitigni autoctoni italiani. Questo vino, fragrante nel suo profumo intenso, è caratterizzato da una lunga e bilanciata acidità, ben supportata da ricchezza di corpo e di struttura. Grazie alla sua fragranza è pronto sin dalla primavera successiva e può conservarsi al meglio per alcuni anni. È ideale per pesci e antipasti in genere, ma la sua abbondante struttura ben lo adatta ad accompagnare l'intero pasto e aperitivi.

**Zona di produzione:** Roero comune di Canale, Vezza e Priocca

**Altitudine:** 250-300 metri

**Resa per Ha:** 10 ron.

**Gradazione:** 12,5-13,0 vol

**Acidità:** 5,0-5,5 g/l

**Formato:** bottiglia (0,75 lt) e (0,375 lt)

**Prima annata:** 1993

**Colore:** paglierino intenso brillante.

**Olfatto:** si distingue per gli intensi e avvolgenti sentori di frutta matura (mela e pera), arricchiti da note che ricordano la mandorla.

**Gusto:** il vino entra voluminoso, ricco di sensazioni tattili morbide e sensuali, prosegue sulla grassezza, senza mai apparire sgraziato e possiede un buon finale asciutto, pieno.

**Abbinamenti:** le sue caratteristiche ne fanno il compagno ideale per flan o creme di verdure.

ROERO ARNEIS  
DOCG  
CECU D'LA BIUNDA



L'Arneis, vitigno esclusivo delle irte colline del Roero, è con il Nebbiolo l'artefice della notorietà del nostro territorio. L'obbligo derivante dalla sua riconosciuta nobiltà ci ha spinti a curare questa selezione con il chiaro intento di offrire un'ulteriore opportunità per conoscere appieno le caratteristiche e le potenzialità di questo grande vitigno. Le uve provengono dai terreni soffici e calcarei siti sia sulle colline che attorniano la "Valle di Vezza", sia su quelle che fanno da contrafforte alle Rocche di Canale: il celebre bricco Renesio, dove si narra che a metà del millennio passato sia nata questa particolare uva bianca, che venne chiamata in un primo momento "Nebbiolo bianco" per sottolinearne la bontà e l'importanza. Su questo tipo di terreno l'Arneis esprime tutte le sue potenzialità di aroma ed eleganza. Vino dai profumi intensi e floreali affascina il palato con la raffinatezza di un gusto strutturato e persistente destinato a migliorare negli anni a venire. Abbiamo voluto dedicare questo lavoro a nonno Francesco Carbone, meglio conosciuto come "Cecu d'la Biunda", sia per l'Arneis che piantò nelle sue vigne che per ciò che seminò nei nostri cuori.

**Zona di produzione:** Roero comune di Canale e Vezza d'Alba

**Altitudine:** 250-350 metri

**Resa per Ha:** 7,5 ton.

**Gradazione:** 12,5-13,0 vol

**Acidità:** 5,5/6 g/l

**Formato:** bottiglia (0,75 lt);

**Prima annata:** 2004

**Colore:** paglierino intenso brillante.

**Olfatto:** il vino è dotato di grande intensità olfattiva. Mostra un insieme di grande profondità che si sviluppa lentamente verso sensazioni di importante freschezza aromatica, che spaziano dal ribes bianco alla salvia, passando attraverso note di menta.

**Gusto:** l'ingresso al palato è piuttosto marcato da una splendida freschezza gustativa che gradualmente mostra il suo vero carattere potente e avvolgente. Il suo sviluppo è molto crescente e termina con un finale ricco e molto persistente, che vede il trionfo del ribes bianco.

**Abbinamenti:** per la sua finezza olfattiva e gustativa accompagna a meraviglia risotti ai frutti di mare e pesci al forno.



LANGHE  
FAVORITA  
DOC



Giunta nel Roero lungo le antiche vie del sale e dell'olio che hanno da sempre legato il Piemonte alla Liguria, la Favorita ha trovato sui bricchi sabbiosi del Roero, ben esposti al sole, le condizioni ideali per il suo sviluppo, così armonico da creare un frutto dal colore dorato unico. Il vitigno è conosciuto anche come Vermentino o Pigato in Liguria, mentre nel Roero veniva chiamato in dialetto "Furmentin", grazie al colore giallo dorato che prendono gli acini a maturazione avvenuta, che ricordano le tonalità del grano al momento della mietitura. La Favorita ha saputo conquistarsi nel tempo un posto d'onore tra i bianchi del Roero, ma la sua storia non è così recente, alcuni documenti storici citano la vinificazione in purezza della Favorita già nel 1676, mentre si è scoperto che nell'Ottocento era molto apprezzata come uva da tavola. Proprio sui terreni roerini sabbiosi e assolati la Favorita ha trovato le sue terre d'elezione, le uniche capaci di frenarne la vigoria vegetativa e di portare a completa maturazione il suo dorato grappolo: il risultato è un vino piacevole e versatile, che produciamo con grande attenzione alla sua tipicità.

**Zona di produzione:** Roero comune di Canale e Vezza d'Alba

**Altitudine:** 250-350 metri

**Resa per Ha:** 7,5 ton.

**Superficie:** 2 Ha

**Gradazione:** 12,5-13,0 vol

**Acidità:** 5,5/6 g/l

**Formato:** bottiglia (0,75 lt)

**Prima annata:** 2004

**Colore:** giallo dorato luminoso

**Olfatto:** il bouquet è floreale, vellutato, ricorda il biancospino, la pesca, l'albicocca, la mela verde.

**Gusto:** sapore armonico, vivace, asprigno, fresco, lascia in bocca un piacevole retrogusto di mandorle; da gustare, la sua fragranza, nel pieno della sua giovinezza.

**Abbinamenti:** come aperitivo e con stuzzichini di pasta sfoglia, frittatine, risotti di verdura, pesce cotto al vapore e le uova, per le quali è in assoluto uno dei vini più adatti.

VINO ROSATO



Il vino rosato è prodotto con uve Barbera e Nebbiolo.  
Vinificazione: la macerazione avviene per circa 12 ore dopodichè inizia la fermentazione che dura circa 3 settimane in vasche d'acciaio a temperatura controllata di 15 gradi. Dopo una tiratura sui lieviti di circa 3 mesi il vino rosato è pronto per essere imbottigliato. È un vino fresco che si apprezza giovane ed ha una grande versatilità nell'abbinamento con i cibi. Profumi di fragoline di bosco e note di ciliegia al naso, offre un gusto morbido e armonico, e una netta freschezza al palato dovuta alla sapidità del tannino del Nebbiolo. Il colore è rosato, rubino chiaro.

**Gradazione:** 12,5 vol

**Acidità:** 5 g/l

**Formato:** bottiglia (0,75 lt)

**Temperatura di servizio:** 7-8°C

**Colore:** rosato, rubino chiaro.

**Olfatto:** profumi di fragoline di bosco e note di ciliegia al naso.

**Gusto:** gusto morbido e armonico, e una netta freschezza al palato dovuta alla sapidità del tannino del Nebbiolo.

**Abbinamenti:** ottimo per un aperitivo fresco, il vino rosato si adatta particolarmente ad antipasti, risotti, piatti di pesce ma anche carni bianche e pollame, mentre nella stagione calda può tranquillamente accompagnare l'intero pasto.



LANGHE BIANCO

DOC

TAMAR DÌ

“Tamardì”: rara ed antica espressione dell’idioma Piemontese, questo termine veniva usato dalla nostra gente come manifestazione di stupore e sorpresa quando si imbatteva in qualcosa di inatteso. Da molti anni il Roero primeggia tra le zone viticole Piemontesi grazie alla sua capacità di produrre ottimi vini bianchi ed eccellenti vini rossi. Il “Tamardì” è il risultato di un connubio insolito, quello tra un vitigno internazionale come il Sauvignon e un’uva autoctona come l’Arneis. La curiosità di sperimentare quale risultato potesse emergere da questa unione ci ha spinti a realizzare questo vino che ha già dato molteplici prove di longevità nell’invecchiamento. Dopo l’attenta selezione delle uve e la loro vinificazione separata (visto la diversa epoca di maturazione) i mosti ottenuti vengono fermentati in barriques, dove rimangono a contatto dei propri lieviti per i 6 mesi successivi, venendo sottoposti a bâteaux via via meno frequenti. Dopo questo periodo di permanenza in legno il vino viene imbottigliato e quindi lasciato in quiete per altri 10 mesi prima di essere immesso sul mercato.

**Zona di produzione:** Roero comune di Canale

**Altitudine:** 250 metri

**Resa per Ha:** 9 ton.

**Gradazione:** 12,5-13,0 vol

**Acidità:** 5,5-6,5 g/l

**Formato:** bottiglia (0,75 lt)

**Prima annata:** 1995

**Colore:** paglierino intenso brillante.

**Olfatto:** profumi di buona intensità che vanno dalle classiche note iniziali di mela ai successivi e più caratterizzanti sentori di pesche di vigna, il tutto in un insieme raffinato e armonico.

**Gusto:** l’ingresso al palato mostra subito un carattere docile e equilibrato, con le doti di pienezza fruttate perfettamente bilanciate dalla componente acida, poi il vino acquisisce corpo e consistenza espressi in un finale lungo, pieno e persistente.

**Abbinamenti:** il suo carattere pieno e profumato ne consigliano l’abbinamento con crostacei alla griglia o più semplicemente con gli agnolotti burro e salvia.

R O F E R O  
D O C G  
S R Ü



Il Roero è una zona collinare situata nel sud del Piemonte. Delimitata dalla grande pianura ad ovest, dal Monferrato a nord est e dalle Langhe a sud, dalle quali viene divisa dal corso del fiume Tanaro. Sulle irte colline roerine da sempre si coltiva il Nebbiolo. Da questo nobile e grande vitigno piemontese, grazie alla tipologia dei terreni sempre calcarei ma più soffici di quelli di Langa, nascono vini ricchi di profumo, con corpi ampi ma non ingombranti, molto ben bilanciati sul tannino: vini di grande eleganza, abbinata e supportata da un'ottima ricchezza di corpo. Il naturale equilibrio tra corpo e tannicità rende il Roero "Srü" pienamente apprezzabile sin dal suo secondo anno, e raggiunge la massima espressione qualitativa dopo un periodo di invecchiamento medio lungo.

La raccolta delle uve avviene a metà ottobre, la fermentazione è tradizionale, con lunghi periodi di contatto tra le bucce e il liquido per favorire il massimo dell'estrazione possibile; terminata la svinatura inizia il periodo di affinamento in piccoli contenitori di rovere francese per un periodo di circa 18 mesi e successivamente si procede all'affinamento in bottiglia.

**Zona di produzione:** Roero comune di Canale

**Esposizione:** 1/2 Sud 1/2 Ovest

**Altitudine:** 350 metri

**Resa per Ha:** 6/7 ton.

**Gradazione:** 13,0-13,5 vol

**Acidità:** 5,0-5,5 g/l

**Formato:** bottiglia (0,75 lt), Magnum (1,5 lt) e Doppio Magnum (3,0 lt)

**Prima annata:** 1990

**Colore:** rubino tenue vivo e brillante.

**Olfatto:** al naso la grande complessità comporta un lento sviluppo degli aromi, che sbocciano su raffinate note fruttate di lampone e, successivamente, su aristocratici sentori di spezie e di liquirizia.

**Gusto:** ad un ingresso austero, fa seguito un'ottima progressione tannica, prima ruvida, poi sempre più morbida e gentile, che sfocia in un finale lungo e raffinato, dove si esprime al meglio la vena fruttata/floreale del Roero.

**Abbinamenti:** la raffinatezza dei tannini ne fanno il compagno ideale di fiorentine o sottofiletti alla griglia.



ROERO RISERVA  
DOCG  
PRINTI



A partire dalla vendemmia 1997, una delle più interessanti del decennio, la Monchiero Carbone ha iniziato la produzione del Roero "Printi".

Il messaggio che questa selezione racchiude in sé è quello di un prodotto che vuole confrontarsi con i vini piemontesi più strutturati, che può affrontare in assoluta tranquillità periodi di invecchiamento decisamente lunghi, senza però dover rinunciare all'eleganza tipica dei Nebbioli coltivati sulle irte colline del Roero. Le uve nascono dai terreni calcarei della collina Frailin. L'esposizione verso ovest 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: caratteristica questa spesso dimenticata. Le uve coltivate secondo la tradizione piemontese vengono raccolte nella metà di ottobre. La fermentazione è sempre lunga e lenta per dar modo al vino di arricchirsi di tutte le componenti naturali racchiuse nell'acino.

Alla svinatura il vino viene messo in legni piccoli di diversi passaggi dove conclude la fermentazione malolattica e dove rimane per almeno 24 mesi. Un altro anno di maturazione nella tranquillità delle nostre antiche cantine, dopo la messa in bottiglia, prepara il prodotto al suo debutto. Fruttato ed 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.

**Zona di produzione:** Roero comune di Canale

**Esposizione:** Ovest

**Altitudine:** 350 metri

**Resa per Ha:** 5 ton.

**Gradazione:** 13,5-14,0 vol

**Acidità:** 5,0-5,5 g/l

**Formato:** bottiglia (0,75 lt), Magnum (1,5 lt), Doppio Magnum (3,0 lt)

**Prima annata:** 1997

**Colore:** la veste rubino regala maggiore intensità, senza nulla perdere della sua brillantezza.

**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) 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 maggiore struttura e pienezza richiedono piatti ricchi e gustosi, come brasati o stracotti al vino rosso o oca al forno o ancora spezzatino di cinghiale.

BARBERA D'ALBA  
DOC  
MONBIRONE



MonBirone è la collina più conosciuta del comune di Canale in quanto su di essa sorge il santuario dedicato alla Madonna di MonBirone alla quale i Canalesi sono molto devoti. Le nostre vigne sorgono intorno alla cima di questa collina con un'esposizione est, sud e ovest, caratteristica questa che ci permette di ottenere una qualità costante nelle diverse annate in modo da mitigare le diversità di temperature che si possono verificare nei diversi millesimi.

Dalle vigne di MonBirone nasce la tradizione di famiglia nella produzione di vino, da quando nel lontano 1918 Tilde Valente acquistò il primo piccolo appezzamento per la produzione di vino piantando il vitigno barbera, che da tradizioni secolari dava ottimi risultati sui terreni argillo-calcarei di questa collina. Ed è da questo luogo che ancora oggi nascono le nostre migliori uve barbera, con le quali otteniamo il nostro vino Barbera d'Alba MonBirone. La raccolta delle uve avviene normalmente nei primi 15 giorni di ottobre; dopo la pigiatura inizia la fermentazione alcolica, eseguita in modo tradizionale e con una durata di circa 15/20 giorni. Successivamente il vino viene messo in carati di legno da 225 lt dove si svolgerà la fermentazione malolattica e il periodo di affinamento, che può durare tra i 15 e i 20 mesi. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa per circa 6 mesi nelle nostre cantine sotterranee e quindi messo in commercio.

**Zona di produzione:** Roero comune di Canale

**Esposizione:** 1/4 Est 1/4 Sud 1/2 Ovest

**Altitudine:** 300 metri

**Resa per Ha:** 6 ton.

**Gradazione:** 13,5-14,0 vol

**Acidità:** 5,5-6,5 g/l

**Formato:** bottiglia (0,75 lt) e Magnum (1,5 lt)

**Prima annata:** 1960

**Colore:** veste cupa e profonda con tonalità rubino intenso, arricchita da riflessi violacei.

**Olfatto:** questa fase di ottima intensità e finezza appare anche stratificata e complessa, con aromi che spaziano dal cacao, al caffè tostato, passando dalle note speziate (bacche di ginepro) a quelle fruttate di ciliegia e prugna.

**Gusto:** l'ingresso mostra grande potenza, con l'alcol ad assicurare la morbidezza iniziale subito bilanciato dall'acidità, che conferisce leggerezza alla polpa fruttata. Il finale è lungo e fresco ed offre buona armonia tra le sensazioni fruttate e quelle legnose.

**Abbinamenti:** la sua ricchezza alcolica e la sua buona acidità ne consigliano il consumo con tutte le carni preparate con lunghe cotture, come l'arista di maiale o l'ossobuco alla milanese o ancora lo spezzatino di manzo al vino rosso.

BARBERA D'ALBA  
DOCG  
PELISA



Il Barbera è il più diffuso vitigno coltivato in Piemonte. Nella zona di produzione dell'albese, che comprende sia la destra Tanaro (Langa) che la sinistra (Roero), trae le sue origini questo vino, che tra tutti i Barbera piemontesi si caratterizza per la maggior finezza, corposità ed eleganza. Di colore rosso rubino, il "Pelisa" si fa preferire per il suo profumo vinoso e fragrante; al palato si presenta pieno e vellutato con una stupenda freschezza. Questo vino è frutto delle vigne più giovani dell'azienda, che maturano all'inizio di ottobre.

Dopo la raccolta, la vinificazione si protrae per circa 15 giorni e poi inizia un breve periodo di invecchiamento: il 70% in contenitori inox e il restante 30% in rovere, per la durata di un anno.

Il risultato è un vino che si può definire quotidiano: un prodotto che si lascia bere con piacere. Giusto il classico bicchiere che accompagna i nostri pasti di tutti i giorni.

**Zona di produzione:** Roero comune di Canale e Priocca

**Altitudine:** 250-300 metri

**Resa per Ha:** 9 ton.

**Gradazione:** 12,5-13,0 vol

**Acidità:** 5,5-6,5 g/l

**Formato:** bottiglia (0,75 lt)

**Prima annata:** 1992

**Colore:** rubino profondo con riflessi vivi.

**Olfatto:** il naso esprime senza tentennamenti la sua intensità fruttata, che vede in primo piano i sentori di amarena e ciliegia, mentre in una seconda fase appaiono note gradevolmente ruspanti di terra bagnata.

**Gusto:** al palato la Pelisa non offre grande struttura e persistenza, ma brilla per le sue doti di freschezza fruttata che sono alla base della sua facilità di beva e del suo "charme".

**Abbinamenti:** la sua vena fresca e fruttata lo rende il compagno ideale delle grigliate miste, in particolare braciola e salsiccia di maiale.

LANGHE NEBBIOLO  
DOC  
REGRET



Il Nebbiolo, uno tra i più grandi vitigni del mondo, è il principe della viticoltura albese. La Doc Langhe è la più estesa delle denominazioni d'origine albesi. Il suo territorio racchiude in sé tutte le altre doc della zona: comprese anche tre delle più nobili docg italiane: il Barolo, il Barbaresco e il Roero. In queste colline l'azienda Monchiero Carbone da alcuni anni seleziona le qualità di uve Nebbiolo, che per fragranza e struttura sono ideali per la produzione di un vino che esprime appieno, sin dal primo anno, le caratteristiche di questo grande vitigno. Le uve destinate alla produzione del "Regret" vengono fermentate con la classica tecnica piemontese che prevede una macerazione sulle bucce di almeno 15 giorni. Finita la fermentazione il vino viene svinato e posto in barriques, dove avviene la fermentazione malolattica e dove rimane per un periodo di affinamento della durata di circa sei mesi. Nella tarda primavera viene imbottigliato e dopo un riposo di alcuni mesi nella tranquillità delle nostre cantine è pronto per essere apprezzato dalla nostra clientela. Il "Regret" ha una gradazione alcolometrica di 13 gradi, un profumo floreale e fruttato tipico del vitigno, un gusto armonico ed esteso grazie al perfetto equilibrio espresso dai suoi tannini.

**Zona di produzione:** versante sud ovest della collina situata nel Comune di Canale.

**Altitudine:** 350 metri slm.

**Terreno:** argilloso calcareo

**Clima:** secco di collina

**Resa per Ha:** 8 ton

**Gradazione:** 12,5-13 vol

**Formato:** bottiglia 0,75 lt e 0,375 lt

**Colore:** la veste ha una tonalità rubino poco intensa e giovane.

**Olfatto:** è un insieme di grande finezza che mette fianco a fianco le note varietali di lampone e fragolina di bosco e quelle floreali più specifiche della zona del Roero.

**Gusto:** ad un corpo medio, contraddistinto da una buona acidità e dalla raffinatezza dei tannini, la bocca abbina un finale armonioso, vibrante e scattante.

**Abbinamenti:** la finezza tannica di questo Nebbiolo ben si sposano con i primi piatti al sugo di carne.





# BIRBET

MOSTO D'UVA

PARZIALMENTE FERMENTATO

Il Birbet si ottiene dalla vinificazione in rosso delle uve di Brachetto del Roero. Vitigno dai grappoli lunghi e spargoli con acini piccoli, contraddistinto da una caratterizzazione aromatica assai simile a quella del Moscato. Vino dolce, si presenta nel bicchiere ricco di finissima spuma. Il colore è rosso rubino tendente al granata, il sapore è morbido, vellutato, rotondo, armonico e piacevole. Da bersi giovane, accompagna egregiamente per la sua intensità e tipicità aromatica, i dolci a fine pasto.

**Zona di produzione:** colline sinistra Tanaro

**Altitudine:** 200-300 metri slm

**Terreno:** predilige i terreni leggeri tendenti al sabbioso con esposizioni fresche

**Clima:** secco di collina con buone escursioni termiche

**Resa per Ha:** 9-10 ton

**Residuo zuccherino:** 100-120 g/l

**Gradazione:** 5,5-6,5 vol

**Colore:** veste rosa intenso, con brillanti riflessi rubino.

**Olfatto:** sentori classici e inconfondibili del brachetto, di inebriante aromaticità nei suoi ricordi di rosa canina.

**Gusto:** la struttura piuttosto sottile, che appare proporzionata all'immediatezza della beva, viene ravvivata dalla leggera cremosità.

**Abbinamenti:** il più classico degli abbinamenti consiglia di accompagnare fragole e Birbet, ma si può anche provare con una crostata alle prugne.

# LE SELEZIONI MONCHIERO





La secolare esperienza nella cura delle vigne e nella produzione del vino della famiglia Monchiero Carbone ha portato a creare una selezione di eccellenza.

Conoscendo l'apprezzamento italiano e mondiale dei vitigni storici del Piemonte, Monchiero Carbone ha deciso di selezionare tre grandi vini di tre importanti territori piemontesi: Barolo, Moscato d'Asti e Gavi di Gavi.



BAROLO  
DOCG



Il Barolo, come il Barbaresco e il Roero, è un vino di eccezionale qualità prodotto da uve Nebbiolo e si fregia della Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) dal 1980. Ambasciatore dell'enologia italiana nel mondo, il Barolo deve la sua nascita a Camillo Benso, conte di Cavour, che verso la metà dell'Ottocento iniziò a sperimentare la produzione di un vino dalle varietà "michet, lampia e rosé" del vitigno nebbiolo, creando un vino destinato a diventare il fiore all'occhiello dei Savoia che lo presentarono in tutte le corti d'Europa. Con il "re dei vini" non ci sono compromessi, il lungo affinamento, prima in legno e poi in bottiglia è la strada per raggiungere l'eccellenza: lo sviluppo di quegli aromi terziari così raffinati e pungenti che caratterizzano la maturità del Barolo.

La resa massima consentita è di 80 quintali di uva per ettaro, inoltre una rigorosa potatura e il diradamento dei grappoli durante l'estate garantiscono una produzione fruttifera molto limitata. Le uve vengono raccolte a metà ottobre, segue una lenta fermentazione e una lunga macerazione in cui il vino si arricchisce di tutti gli elementi naturali che sono presenti nella buccia.

Dopo la svinatura, il vino viene travasato in botti di legno per completare la fermentazione malolattica e dove rimane per almeno 18 mesi. Infine il Barolo termina il suo affinamento in bottiglia per un altro anno prima di fare il suo debutto sul mercato.

**Zona di produzione:** zona del Barolo

**Altitudine:** 250/300 metri

**Resa per ha.:** 80 ton

**Residuo zuccherino:** 0,5 g/l

**Gradazione:** 14% vol

**Acidità:** 5,10 g/l

**Formato:** bottiglia (0,75 lt)

**Prima annata:** 2007

**Colore:** rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento.

**Olfatto:** rotondo, forte, speziato, con sfumature floreali e fruttate.

**Gusto:** gusto pieno ed elegante, ben strutturato con tannini molto eleganti ed equilibrati e un retrogusto lungo e armonico.

**Abbinamenti:** si abbina a ravioli di carne, alle pietanze di carni rosse, ai bolliti, brasati ed alla selvaggina. È compagno ideale delle tome di pecora e capra e dei formaggi a pasta dura stagionati.

MOSCATO D'ASTI  
DOCG

LE NOSTRE SELEZIONI



Il Moscato è una delle uve più antiche del mondo, numerose testimonianze ne certificano la presenza già ai tempi dei greci e dei romani, soliti accompagnare le abbondanti libagioni col famoso Muscatellum. Il Piemonte è la regione italiana dove la produzione del Moscato si è maggiormente sviluppata a partire dal 1300, ed oggi se ne produce circa l'80% della produzione totale.

Aromatico, dolce ma non stucchevole, il Moscato d'Asti è un vino che sa stupire, è eccezionalmente facile per essere apprezzato dai palati meno avvezzi alla degustazione, ma adeguatamente gioioso da poter essere goduto dagli estimatori. Il Moscato si distingue dagli altri vini per via della fermentazione parziale degli zuccheri contenuti all'interno degli acini, che conferisce la leggerezza e il carattere frizzante; grazie alle nostre capacità nella vinificazione otteniamo un Moscato profumatissimo, di estrema piacevolezza ed eleganza.

**Zona di produzione:** Roero Comune S.Stefano Belbo

**Altitudine:** 400 metri

**Resa per Ha:** 9 ton

**Residuo zuccherino:** 100 g/l

**Gradazione:** 5,0-6,5 vol

**Acidità:** 5,5-6,5 g/l

**Formato:** bottiglia (0,75 lt)

**Prima annata:** 2007

**Colore:** la veste ha un colore paglierino luminoso con riflessi verdi e la spuma forma un bell'anello cremoso.

**Olfatto:** l'aromaticità punta sulle note muschiate con sentori di limone candito, fiori di glicine e tiglio.

**Gusto:** la bocca non si discosta dall'impostazione stilistica di raffinatezza dettata dal naso, compiacendosi nella sua magistrale armonia tra zuccheri residui e acidità, mentre il finale cremoso conferma la perfetta integrazione dell'anidride carbonica.

**Abbinamenti:** il matrimonio classico dice Moscato e paste di meliga o Moscato e zabaione, ma ben si adatta anche a crostate di frutta, macedonia e dolci cremosi, va servito freddissimo, 6°- 8°C.



DEL COMUNE DI GAVI

GAVI  
DOCG

LE NOSTRE SELEZIONI



L'idea di aggiungere alla nostra gamma una piccola selezione di Gavi del Comune di Gavi Docg nasce dalla nostra passione per i bianchi piemontesi, in cui ci siamo ampiamente specializzati nel corso degli anni. A partire dal 2009 è stata inserita questa etichetta nella nostra produzione per avere una gamma completa del panorama dei vitigni autoctoni piemontesi. Il Gavi Docg è prodotto interamente con uve Cortese coltivate negli 11 comuni della Denominazione, in provincia di Alessandria.

Il Gavi ha un colore paglierino più o meno tenue, profumo delicato, con sentori di frutta fresca e fiori bianchi, come quelli di mughetto e biancospino, con note di agrume e mandorle amare, che si arricchisce con l'invecchiamento di profumi minerali e complessità; il sapore è asciutto, pieno, gradevolmente fresco e armonico, di grande eleganza e finezza.

**Vinificazione:** il vino fiore ottenuto dopo la spremitura in pressa pneumatica viene lasciato affinare su lieviti selezionati per la fermentazione, che avviene in vasche d'acciaio ad una temperatura di 15°C per circa 2-3 settimane.

**Affinamento:** il vino riposa nelle vasche per 4 mesi, durante i quali viene accuratamente agitato mediante batonnage ogni 15 giorni affinché i lieviti rimangano in sospensione.

**Zona di produzione:** Rovereto di Gavi

**Superficie:** 6 ha

**Resa per Ha:** 90 quintali

**Gradazione:** 12,5 vol

**Acidità:** 5 g/l

**Formato:** bottiglia (0,75 lt)

**Temperatura di servizio:** 7-8°C

**Colore:** il Gavi di Gavi ha un colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini.

**Olfatto:** persistenti note di fiori bianchi, mughetto, mandorla e pompelmo.

**Gusto:** sul palato il vino si presenta elegante e morbido, con tutti i componenti bilanciati e una fresca e piacevole nota acida.

**Abbinamenti:** ottimo per un aperitivo fresco e non stucchevole, il Gavi di Gavi si adatta particolarmente ad antipasti magri, crostacei e molluschi, risotti, piatti di pesce ma anche carni bianche e pollame.





# I CRU DEL ROERO



LA MAPPA UFFICIALE - THE OFFICIAL MAP



PIEMONTE





Via Santo Stefano Roero, 2  
Canale (CN)

Ph +39 0173 95568  
info@monchierocarbone.com

[www.monchierocarbone.com](http://www.monchierocarbone.com)