BARBARESCO (CN)

# Montaribaldi

Frazione Tre Stelle
Strada Nicolini Alto, 12
tel. 0173 638220
www.montaribaldi.com
cascinaluisin@tiscali.it

22 ha - 100.000 bt

**VITA** - L'azienda è avviata nel 1994, ma già negli anni Settanta Pino Taliano, padre dell'attuale titolare Roberto, vinificava senza imbottigliare. Roberto è aiutato dal fratello Luciano e dalle rispettive mogli Carla e Antonella, mentre in cantina troviamo l'enologo Sergio Belmonte e l'enotecnico Roberto Prandi. Export e marketing curati da Giorgia Tondonati; in vigna opera Livio Ponsone.

**VIGNE** - Le vigne sono distribuite nel Barbaresco e non solo. Si inizia dal Montaribaldi, adiacente alla cantina, cru coltivato a nebbiolo. Lo stesso vitigno è allevato anche nel territorio di Neive, nel celebre cru Starderi, a Barbaresco nel Rio Sordo e nel Marcarini, infine a Grinzane, dove i Montaribaldi possiedono mezzo ettaro di nebbiolo da Barolo. L'età media delle piante si aggira sui 30 anni, buone le esposizioni. Le vigne sono coltivate con la lotta integrata, cercando di limitare la chimica.

**VINI** - Il **Barolo Borzoni 2009** (● 3.000 bt; 40 €) fa 30 mesi di legno nuovo e usato. Presenta frutta matura e spezie, tannini setosi ed eleganti, buona struttura. Il **Barbaresco Ricü 2009** (● 2.500 bt; 42 €), da tre vigneti vinificati separatamente, compie 30 mesi di barrique, ha grande struttura e tannini in evidenza, sentori speziati di cacao e liquirizia, è complesso e persistente. Il **Barbaresco Sorì Montaribaldi 2011** (● 6.200 bt ; 34 €) si dona fruttato e floreale. Il **Barbaresco Palazzina 2011** (● 10.000 bt; 24 €), dal vigneto Starderi, è elegante e di buona struttura. Il **Langhe Nebbiolo Gambarin 2012** (● 4.000 bt; 16 €) è fresco e godibile. La **Barbera d'Alba Dü Gir 2011** (● 1.000 bt; 19 €), da un vigneto di 80 anni, passa anche in barrique e porge un naso fruttato ed etereo.

CONCIMI humus
FITOFARMACI chimici, rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI selezionati
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE nessuna