LICATA
WIJNFICHE

Naam	Monsordo Rosso
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2025
Producent	Ceretto
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog
Appellatie	DOP Langhe
Druivensoorten	cabernet sauvignon, merlot, syrah
Alcohol percentage	14,00% vol
Omschrijving	Het verhaal van de Ceretto's en dat van de Langheregio is zeer nauw verweven, met als bedrading de verschillende locaties die de familie bezit. Het huidige imperium startte nauwelijks twee generaties geleden vanuit een kleine 'podere', opgericht door Riccardo. De broers Bruno en Marcello bouwden het kleine domeintje in een mum van tijd op een extreem succesvolle manier uit tot een veelheid van kleine poderi op de belangrijkste sites in het Barologebied. De filosofie die de beide broers handhaafden, heeft hen geen windeieren gelegd: respect voor traditie, maar tegelijkertijd met de tijd mee evolueren. Dankzij hun vertrouwen in mensen, druiven en locaties staan zij vandaag aan de top van de Barolowereld. Met ook een grote kwaliteitsverdienste in de productie van moscatoi, arneis en grappa qua lokale producten. Daarenboven waagden ze zich uitermate succesvol, zo blijkt nu, aan internationale druiven zoals cabernet en riesling. De kinderen van Bruno en Marcello zetten de huisfilosofie nu verder in verschillende aanleunende domeinen dicht verbonden aan de wijn, namelijk kunst en cultuur. Terwijl Allesandro garant staat voor de technische kant op alle domeinen en Frederico de verkoop behartigt, houdt Lisa de financiële touwtjes in handen en zorgt Roberta voor de cultureel-artistieke invulling. Een bezoek aan hun hoofdzetel, net buiten het centrum van Alba, is beslist de moeite waard! De Monsordo heeft een robijn- tot granaatrode kleur. In de neus worden we bosvruchten ,een mooie houttoets en zelfs wat paprika gewaar. Volle wijn met zachte tannines, mooie zuren en een pallet van rijp fruit, vooral bosbessen. Zeer aangename wijn.
Serveren bij	wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees
Oorsprong	Alba, wijngaarden op een hoogte van 240 tot 285m. met een Zuidelijke tot Zuidoostelijke expositie. Bodem bestaat voornamelijk uit klei en zand.
Opbrengst	4300 stokken per ha (totaal= 11ha)
Vinificatie	De druiven worden volledig gescheiden gevinifieerd. De vinificatie is klassiek waarbij de fermentatie in inox onder gecontrolleerde temperatuur gebeurd. Deze duurt 12-15 dagen. De malolactische fermentatie gebeurt in barriques. Hierna worden de 4 druiven samengevoegd. De procentuele samenstelling is afhankelijk van het wijnjaar. Na de blend rijpt de wijn gedurende 16-18 maanden in barriques.
Opvoeding	Rijping van 16-18 maanden in Franse barriques.
Analytisch	Alc: 13.5% vol
Productie	35.000 flessen 0,75