

FRANCO MOLINO

Cascina Roca



ANNUNZIATA IN LA MORRA

THE ORIGINS

Situata nel centro del territorio del vino Barolo, la cantina **FRANCO MOLINO** ha origini che risalgono agli anni '40, quando il bisnonno, durante uno dei suoi viaggi d'affari, scoprì le colline delle Langhe: rimase così entusiasta che decise di trasferirsi a vivere nella zona. Con tutta la famiglia si sistemò nel piccolo paese di La Morra dove acquistò il cascinale **CASCINA ROCCA** e diversi appezzamenti di vigneti.

Attualmente l'azienda, a conduzione familiare, dispone di circa 10 ettari di vigneti dislocati tutti nella zona di produzione del vino Barolo. Le vigne sono: Bricco Zuncai and Vigna Sarmassa (Barolo), Rocche dell'Annunziata e Bricco Rocca (La Morra), Villero (Castiglione Falletto).

Agriturismo CASCINA ROCCA. Nel 1999, dalla ristrutturazione del vecchio cascinale, sono state realizzate 8 accoglienti camere (Bed & Breakfast) per trascorrere una tranquilla vacanza in campagna, a contatto con la natura e le tradizioni tipiche delle **Langhe**.

*Located in the centre of the territory of Wine Barolo, **FRANCO MOLINO** is an ancient winery, whose origin date back to the forty, when great grand father, during one of his business trips, discovered the hills of the Langhe: he was so enthusiastic that decided to move here. With the whole family he settled in the small village of La Morra where he bought the farmhouse **CASCINA ROCCA**, and several vineyard plots.*

*Now the Winery **FRANCO MOLINO** manage about 10 hectares of vineyards, located all in the Barolo production area. The vineyard are: Bricco Zuncai and Vigna Sarmassa (Barolo), Rocche dell'Annunziata and Bricco Rocca (La Morra), Villero (Castiglione Falletto).*

***Agriturismo CASCINA ROCCA.** In 1999 from the restructuring of the old farmhouse, were built 8 guest rooms (Bed & Breakfast) to spend a quiet holiday in the countryside, in contact with nature and traditions typical of the Langhe.*

Aufgestellt im Hertz des Barolo Weingebietes, Franco MOLINO ist ein altes Weingut, dessen Herkunft stammen zurück aus dem 40er Jahren, wenn Ur-Großvater, während einer seiner Geschäftsreisen, entdeckte den Hügeln der Langhe: blieb er so begeistert davon, dass entschied sich hier zu bewegen.

Mit der ganzen Familie ließ er sich in dem kleinen Dorf La Morra, kaufte er das Bauernhaus CASCINA Rocca, und mehrere Parzellen Weinberge.

Derzeit ist das Unternehmen ein Familienbetrieb geblieben, mit rund 10 Hektar Weinberge verbreiten allem im Bereich der Produktion von Barolo Wein. Die Weinberge sind: Bricco Zuncai und Vigna Sarmassa (Gemeinde Barolo), Bricco Rocca e Rocche dell'Annunziata (in La Morra), Villero (in Castiglione Falletto).

Agriturismo CASCINA ROCCA. Im Jahr 1999, beim Umbau Bauernhaus, wurden 8 Gästezimmer (Bed & Breakfast) hergestellt, um einen ruhigen Urlaub auf dem Land, in Kontakt mit der Natur und typische Traditionen der Langhe anzubieten.



STORY AND PHILOSOPHY OF FRANCO MOLINO WINERY

Silvana Molino. Sono nata e cresciuta in campagna, nello stesso posto dove ora abito. Anche se i miei studi potevano portarmi molto lontano, ho preferito rimanere a lavorare a casa, a lavorare la terra, con i miei genitori. Al liceo ho imparato l'inglese, il francese e il tedesco, poi sono stata per 6 mesi in Germania e un paio in Inghilterra per migliorare le mie conoscenze linguistiche. Nel 1990, ho iniziato a collaborare in azienda e subito abbiamo esportato le prime bottiglie in Germania e Svizzera. Fino ad allora la produzione di bottiglie era molto piccola e la distribuzione si limitava al mercato locale (Piemonte e Lombardia). Per diversi anni ho viaggiato da sola in auto in Germania e Svizzera per far conoscere i miei vini. Pian piano sono riuscita ad allargare la distribuzione anche in Olanda, Danimarca, Polonia Francia Inghilterra, Irlanda del Nord, e anche oltre Oceano, in USA e Canada. Dalle poche centinaia di bottiglie che facevano i miei genitori ora produciamo circa 40.000 bottiglie all'anno.

La vigna e la cantina vengono seguiti e curati da mio marito **Piercarlo**, con il supporto di un valido Enologo, mentre i miei genitori sono ancora ora molto attivi, mio padre in campagna, nei filari e mia mamma si prende cura dei miei 3 bambini, che spero un giorno possano seguire le nostre impronte! Dal 1999 abbiamo anche un piccolo agriturismo (B&B) con 8 camere per i turisti che hanno piacere di trascorrere una piacevole e tranquilla vacanza in campagna.

Io mi divido un po' tra cantina e agriturismo; questo lavoro mi soddisfa molto, perché mi permette di stare sempre a contatto con la gente. Mi piace viaggiare e conoscere posti, persone e culture diverse; mi piace parlare con la gente e raccontare della mia terra, dura, difficile da lavorare, ma anche molto generosa. I frutti della nostra terra li porto con orgoglio in giro per il mondo, e con loro anche una fetta della mia famiglia.

Silvana Molino. I was born and grown up in the countryside, in the same place where I now live with my family. Although my studies could give better chances, I preferred to remain to work at home, in the land, with my parents. In high school I learned English, French and German, then I was in Germany for 6 months and in England for 3 month to improve my language knowledge. In 1990, I started working on the farm and immediately we started exporting our first bottles in Germany and Switzerland. Until then, the production of bottles was very small and distribution was limited to the local market (Piedmont and Lombardy). For several years I travelled alone by car in Germany and Switzerland to present my wines. Gradually I was able to expand distribution in Netherlands, Denmark, Poland, France, England, Northern Ireland and also overseas, in USA and Canada. From the initial few hundred bottles, now we produce about 40,000 bottles a year.

The vineyard and winery are cared for by my husband **Piercarlo**, with the support of a good winemaker and Oenologist, while my parents are now much more active, my father's farm, in rows and my mom takes care of my 3 children, I hope one day they will follow our footprints! Since 1999 we have a small Agriturismo (B & B) with 8 rooms for tourists who wish a pleasant and quiet holiday in the countryside.

I share a little 'between winery and farm, I like to travel and meet different people and places, I like talking to people and tell of my land, hard, hard work, but also very generous. The fruits of our land I wear them with pride around the world, and with them a slice of my family

Silvana Molino. Ich bin auf dem Land geboren und gewachsen, an der gleichen Stelle, wo ich heute mit meiner Familie lebe. Obwohl meine Studien könnten mir bessere Chancen geben, ich wählte zu Hause zu bleiben und in der Familien Weingut zu arbeiten, mit meinen Eltern. In der sprachliches Gymnasium lernte ich Englisch, Französisch und Deutsch, dann war ich in Deutschland für 6 Monate und ein paar in England, um meine Sprachkenntnisse zu verbessern. Im Jahr 1990 begann ich in den Familienbetrieb mit zu arbeiten, und sofort haben wir die ersten Flaschen in Deutschland und der Schweiz exportiert. Bis dahin war die Herstellung von Flaschen sehr klein und Vertrieb wurde auf dem lokalen Markt (Piemont und der Lombardei) begrenzt. Für mehrere Jahren fuhr ich allein mit dem Auto in Deutschland und der Schweiz um meine Weine vor zu stellen. Allmählich konnte ich den Vertrieb in Niederlanden, Dänemark, Polen, Frankreich, England, Nord Irland erweitern, und auch in Übersee, in den USA und Canada. Von einige hundert Flaschen der ursprünglichere Produktion, jetzt herstellen wir rund 40.000 Flaschen pro Jahr.

Die Weinberge und die Kellerei werden überwacht und betreut von meinem Mann **Piercarlo**, mit der Unterstützung eines erfahrener Önologe, während meine Eltern sind jetzt noch immer sehr aktiv, meiner Vater pflegt die Weinberge weil meine Mutter kümmert sich um meine 3 Kinder, die ich hoffe, eines Tages, unseren Fußspuren folgen werden! Seit 1999 haben wir einen kleinen Agriturismo (B & B) mit 8 Zimmern für Touristen, die gern einer angenehmen und ruhigen Urlaub auf dem Land suchen.

Ich teile mich ein wenig zwischen Weingut und Bauernhof, dies erfüllt mir sehr viel, weil ich immer in Kontakt mit Menschen bleiben kann. Ich mag zu reisen und erfahren über Orte, Menschen und verschiedenen Kulturen, mit Leuten zu reden und erzählen von meinem Land, harte Boden, schwerere Arbeit, aber auch sehr großzügig. Die Früchte unseres Landes Ich trage sie mit Stolz in der ganzen Welt, und mit ihnen auch ein Stück von meiner Familie.



THE VINEYARDS

I vini della cantina **Molino Franco** derivano dalle uve provenienti esclusivamente dai propri vigneti, situati nelle più prestigiose zone del territorio del Barolo: "Bricco Zuncai" e "Sarmassa" nel comune di Barolo; "Rocche dell'Annunziata" e "Bricco Rocca" in La Morra; "Villero" nel comune di Castiglione Falletto. I vari vigneti sono seguiti con cure ed attenzioni particolari, vengono utilizzate avanzate tecnologie di coltivazione della vite e un alto rispetto per la tradizione. La struttura e la natura dei terreni, la loro posizione, l'esposizione al sole ed un microclima favorevole, sono requisiti fondamentali per ottenere grandi vini. Sui 10 ettari di superficie aziendale vengono coltivati solo varietà di **vitigni autoctoni**: Nebbiolo, Dolcetto, Barbera e Favorita.

The wines of Molino Franco derive exclusively from grapes coming from its vineyards, located in the most prestigious areas of the territory of Barolo: "Bricco Zuncai" and "Sarmassa" in the town of Barolo, "Rocche dell' Annunziata" and "Bricco Rocca" in La Morra, "Villero" in Castiglione Falletto. The structure and nature of the terrain, their position, exposure to sun and a favorable microclimate, are basic requirements for achieving great wines. The various vineyards are followed with care and attention, advanced technologies are used for cultivating the vine and a high respect for tradition. On the 10 hectares vineyards are cultivated only autochthon varieties of vine: Nebbiolo, Dolcetto, Barbera and Favorita.

Die Weine von Molino Franco kommen ausschließlich aus eigene Weinbergen her, in den wichtigsten Barolo Gebiete liegend: "Bricco Zuncai" und "Sarmassa" in der Gemeinde Barolo "Rocche dell' Annunziata" und "Bricco Rocca "In La Morra," Villero "in Castiglione Falletto. Die Struktur und die Art des Boden, die Position, die Exposition zu Sonne und ein günstiges Mikroklima, sind grundlegende Voraussetzungen für die Verwirklichung der großen Weine. Die verschiedenen Weinberge sind mit Sorgfalt und Aufmerksamkeit gepflegt, moderne Technologien werden für den Anbau der Reben und einen hohen Respekt vor der Tradition. Auf dem 10 Hektar Weinberge werden nur autochthone Rebsorten bewirtschaftet: Nebbiolo, Dolcetto, Barbera und Favorita.

PRODOTTI A MARCHIO BIOTIPICO E LOTTA INTEGRATA

I nostri vigneti sono coltivati secondo i principi della **LOTTA INTEGRATA** (Legge 2078 che supporta i produttori che si impegnano ad utilizzare particolari prodotti e criteri di coltivazione per la salvaguardia dell'ambiente): utilizzo di prodotti biominerali, azzeramento dell'utilizzo di concimi chimici reattivi bio-accumulabili, tutela della salute sia degli operatori agricoli che dei consumatori.

Le concimazioni vengono effettuate esclusivamente secondo i criteri del sistema **BIOTIPICO** (www.biotipico.com), che garantisce l'eliminazione della concimazione chimica nel terreno e la concimazione fogliare a base di chelati con trattamenti fogliari esenti da qualsiasi sostanza non specificatamente nutrizionale. La concimazione minerale viene sostituita dalla nutrizione biominerale (assimilabile al 100% dall'apparato fogliare), allo scopo di ottenere il maggior "**benessere vegetale**" attraverso il miglioramento dell'equilibrio nutrizionale della pianta.

Our vineyards are cultivated according to the principles of **SUSTAINABLE VITICULTURE** (Law 2078 supports producers who undertake to use particular products and criteria for the cultivation and for environmental protection): use of products bio-minerals, no use of chemical fertilizers reactive bio-accumulate, health protection of both farmers and consumers. The fertilizers are made exclusively along the lines of the system **BIOTIPICO** (www.biotipico.com), which guarantees the elimination of chemical fertilizer in the soil and foliar application without any specific nourishment function, such as chelates, hormones or additives in general. Mineral fertilization is replaced by bio-mineral nutrition (100% assimilable from the foliar apparatus), in order to obtain the most "well-being vegetable" by improving the nutritional status of the plant.

Unsere Weinberge werden nach des Integrierten **PFLANZENSCHUTZES SYSTEM** kultiviert (Gesetz 2078 unterstützt die Winzer die bestimmte Produkte und Kriterien für den Weinanbau und Umweltschutz verwenden): Verwendung von Biomineralien Produkten, kein Einsatz von chemischen Düngemitteln reaktiven bio-akkumulierbar, Schutz der Gesundheit der Landwirte und Verbraucher.

Die Düngemittel sind ausschließlich entlang der Linien des Systems Biotyp durchgeführt (www.biotipico.com). Dieses System garantiert die Beseitigung von chemischen Düngemitteln in den Boden und Blattdüngung mit Chelate, Hormone und andere Zusatzstoffe die keine spezifische Ernährungsfunktion haben, so dass die Umwelt und die Gesundheit respektiert werden. Die Verwendung der biomineralischen Landwirtschaft ersetzt die Kunstdüngern mit Blattbehandlungen die ausschließlich der Ernährung der pflanzen dienen.

www.biotipico.com

VINEYARD BRICCO ZUNCAI, BAROLO

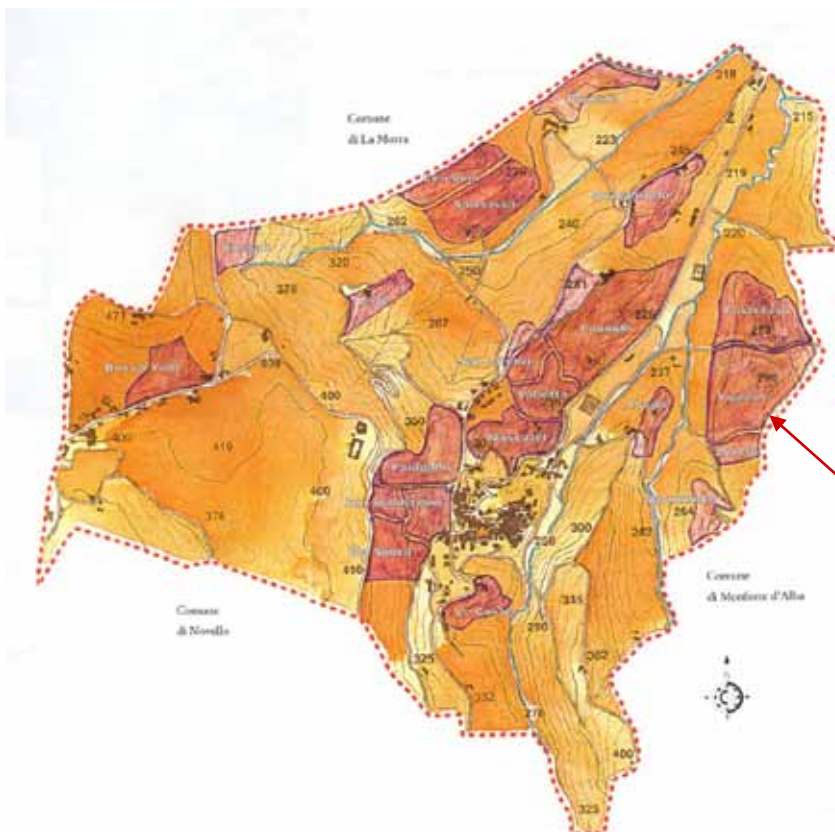
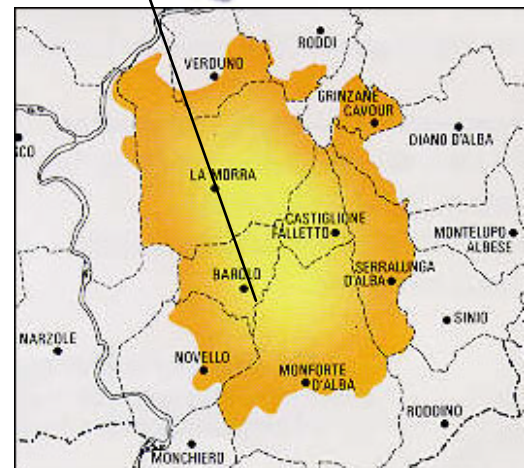
Soil: clay, fairly compact and cool
Exposure south-west
Altitude: 300 m
Surface: 2,60 ha
Vine: Nebbiolo and Dolcetto

Situato nel comune di Barolo, la sua parte superiore sconfina nel territorio di Monforte d'Alba e Bussia Soprana. Zuncai si estende su una superficie di 2,60 ettari e il suolo è prevalente argilloso, abbastanza compatto, fresco e fertile. Diversi rapporti concordano sul fatto che "di tutti i vigneti, sulla collina che inizia a Castellerò, Zuncai è la migliore perché ha la posizione più favorevole". Qui Franco Molino coltiva prevalentemente uve Nebbiolo insieme con una piccola produzione di Dolcetto.



Located in the municipality of Barolo, his upper part borders on the territory of Monforte d'Alba and Bussia Soprana. Zuncai covers an area of 2,60 hectares and the prevalent soil type is clay, fairly compact and cool. It is relative fertile and the vine tend to bear fruit generously. Various reports agree that " of all the vineyards on the hill that starts at Castellerò, Zuncai is the best because it has the most favorable position". Here Franco Molino cultivates predominantly Nebbiolo grapes together with a smaller production of Dolcetto

Das Weinberg liegt in der Gemeinde Barolo, seinem oberen Teil geht in das Gebiet von Monforte d'Alba und Bussia Soprana. Zuncai erstreckt sich über eine Fläche von 2,60 Hektar und der Boden ist überwiegend Lehm, ziemlich kompakt, frisch und fruchtbar. Verschiedene Berichte stimmen darin überein, dass "alle von den Weinbergen auf dem Hügel, die bei Castellerò anfangen, Zuncai ist das beste, weil es die günstigste Position genießt ." Hier Franco Molino pflegt überwiegend Nebbiolo-Trauben zusammen mit einer geringeren Produktion von Dolcetto



**BRICCO ZUNCAI,
BAROLO**

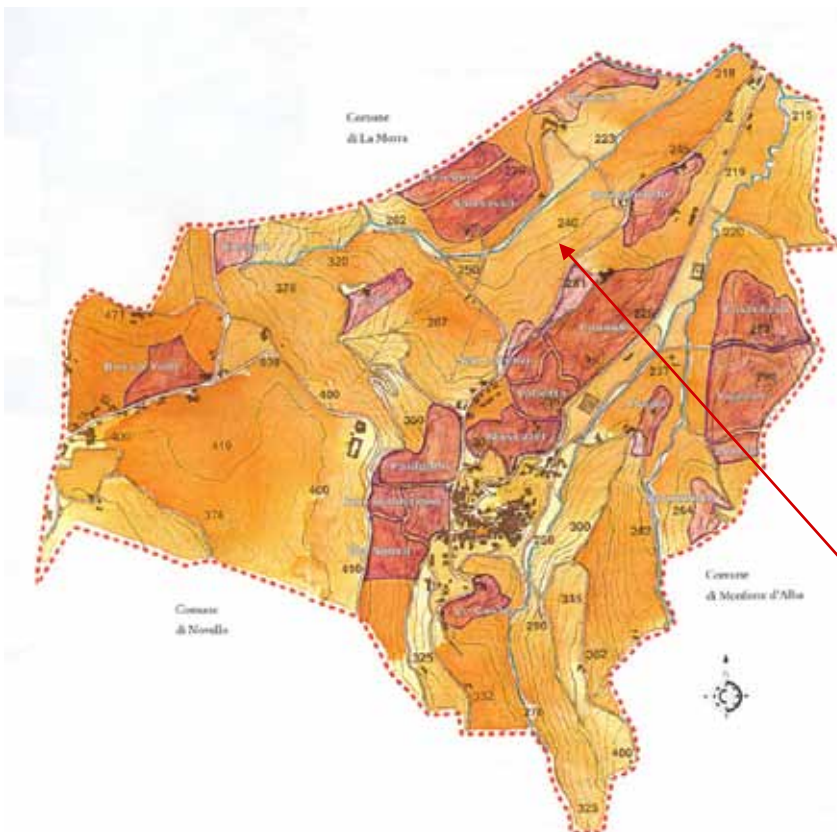
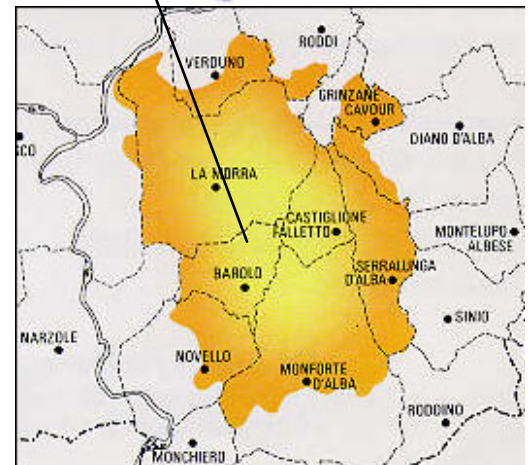
VINEYARD VIGNA SARMASSA, BAROLO

Soil: white marly (the "tov"), free of sand
Exposure south
Altitude: 250 m
Surface: 1,40 ha
Vine: Nebbiolo and Barbera

Si tratta di un vigneto storico, considerato da vecchi coltivatori ad altissima predisposizione per la coltivazione del Nebbiolo. La vigna, di circa 1,40 ettari, presenta un terreno marnoso bianco, il famoso "tov", privo di sabbia e relativamente poco fertile, che limita la vegetazione e offre una resa limitata, ma di eccezionale qualità. Questa vigna è coltivata in parte con Barbera (impiantato nel 1050) e in parte con Nebbiolo.

Located This is an historic vineyard, considered by old growers to possess truly outstanding potential as a location for Nebbiolo. The growing territory, embracing 1,4 hectares, presents a white marly soil, the renowned "tov", free of sand and relatively unfertile, it restricts the vegetation and ensure yields are not excessive. This vineyard is cultivated with 50 years old Barbera vines and Nebbiolo

Dies ist ein historischer Weinberg, von alten Züchter zu besitzen wirklich hervorragende Potenzial als Standort für Nebbiolo. Die wachsende Gebiet, einschließlich 1,4 Hektar, eine weiße Marly Boden, der berühmten "tov", frei von Sand und relativ unfertile, beschränkt sich die Vegetation und dafür sorgen, Erträge sind nicht übermäßig hoch. Das Weingut wird im Teil mit 50 Jahren alten Reben Barbera und im Teil Nebbiolo.



VIGNA SARMASSA,
BAROLO

VINEYARD ROCCHE DELL'ANNUNZIATA, LA MORRA

Soil: clayey ground, is situated in a valley well sheltered from cold currents of air.

Exposure south-west

Altitude: 300 m

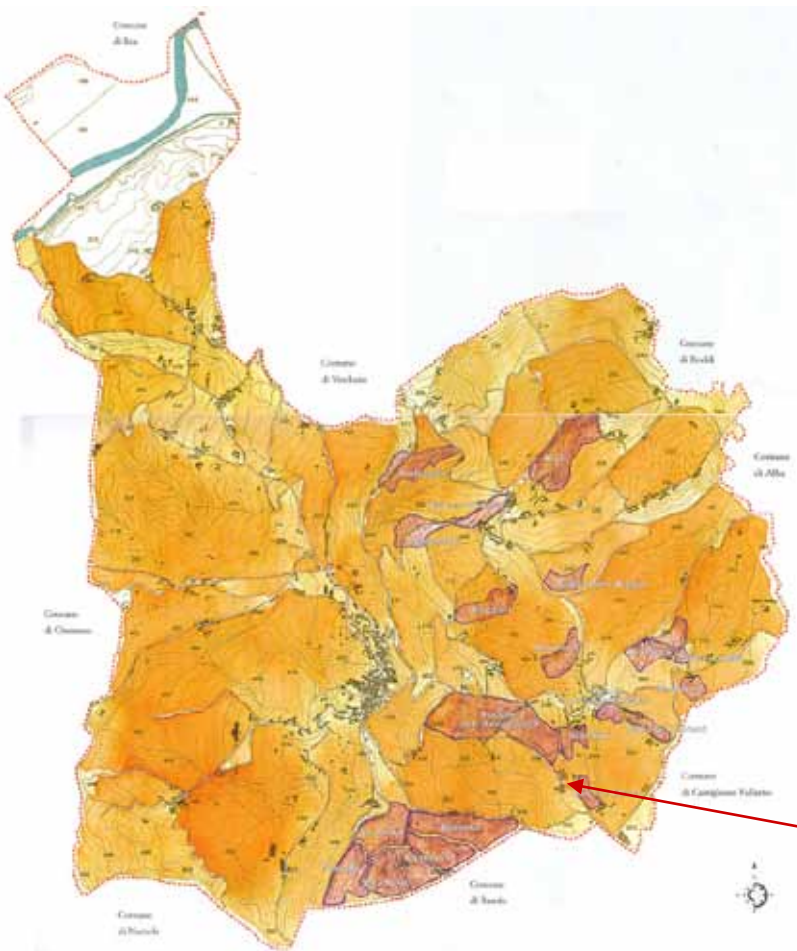
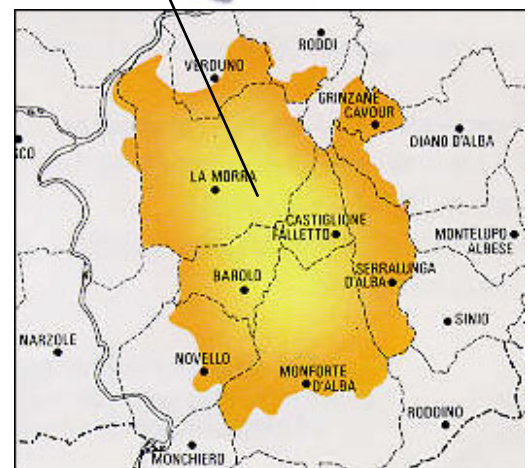
Surface: 1,00 ha

Vine: Nebbiolo and Barbera

Rocche è parte del territorio che un tempo apparteneva all'abbazia benedettina di San Martino e è già citato in un documento del 12° secolo. Questo vigneto, di circa 1,00 ettaro, è situato in una valle e al riparo da correnti d'aria fredda. Presenta un terreno di tipo argilloso; inoltre, grazie al clima particolarmente favorevole e la buona esposizione al sole Rocche è uno dei primi luoghi in cui la neve si scioglie.

Rocche is part of the territory belonging once to the Benedictine abbey of San Martino and already mentioned in a document of 12th century. This vineyard, embracing a surface of 0,90 hectares clayey ground, is situated in a valley well sheltered from cold currents of air. Moreover, thanks to the particularly favorable site climate and the good sun exposure Rocche is one of the first places where the snow melts

Rocche ist Teil des Gebiets, das einst zur Benediktiner-Abtei von San Martino gehörte und die bereits in einem Dokument aus dem 12. Jahrhundert erwähnt wurde. Das Weinberg, von ca. 0,90 Hektar Fläche lehmigen Boden, liegt in einem Tal gut geschützt vor kalten Strömungen der Luft. Darüber hinaus, dank der besonders günstigen Standort Klima und die gute Sonneneinstrahlung Rocche ist einer der ersten Orte, wo der Schnee schnell schmilzt.



ROCCHÉ DELL'ANNUNZIATA,
LA MORRA

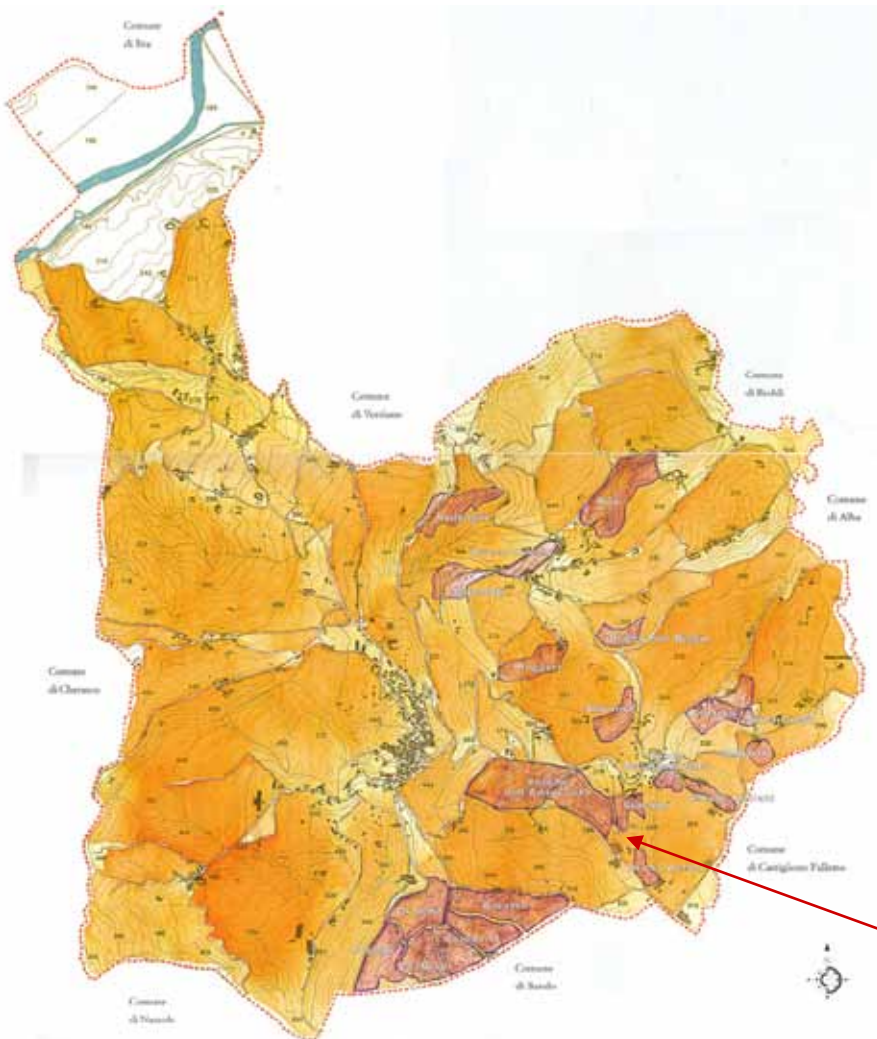
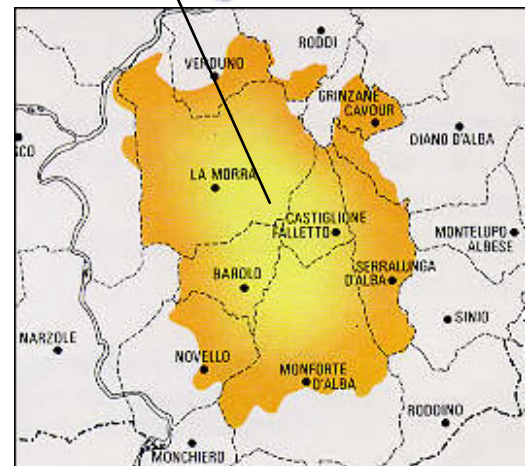
VINEYARD BRICCO ROCCA, LA MORRA

Soil: clay
Exposure south- east
Altitude: 310 m
Surface: 1,20 ha
Vine: Nebbiolo and Favorita

Questo vigneto è situato dietro di fianco alla Cascina Rocca dove si trovano le cantine della famiglia.

This vineyard is located behind and sideways the Cascina Rocca where the cellars of the family are settled

Das Weinberg befindet sich hinter und seitlich Cascina Rocca, wo sind die Keller der Familie.



**BRICCO ROCCA,
LA MORRA**

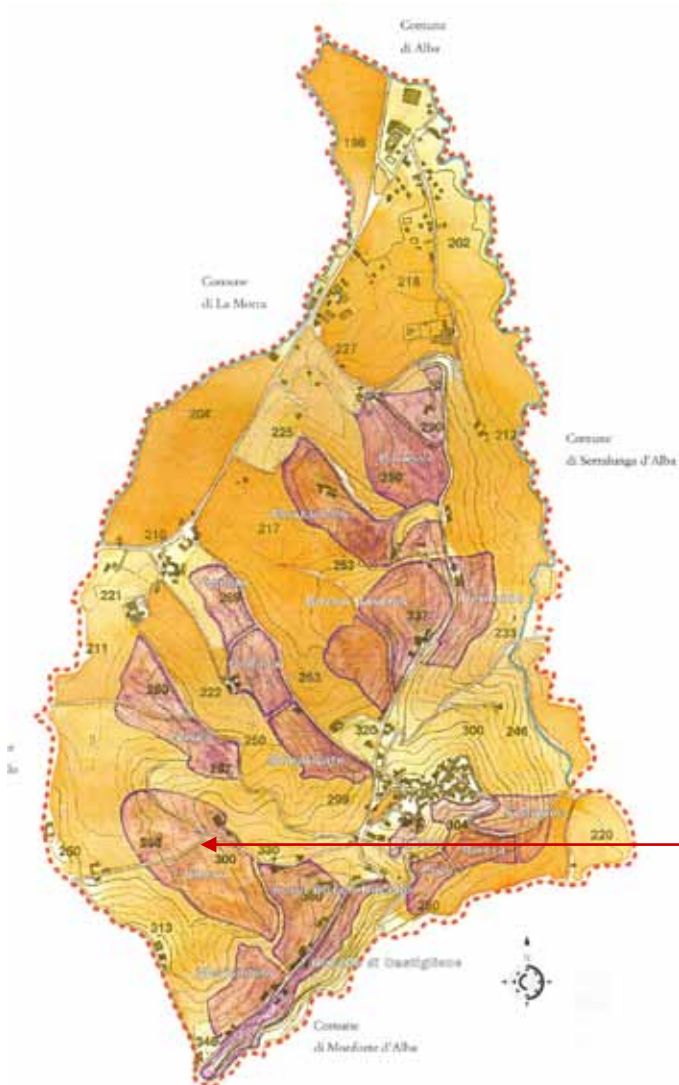
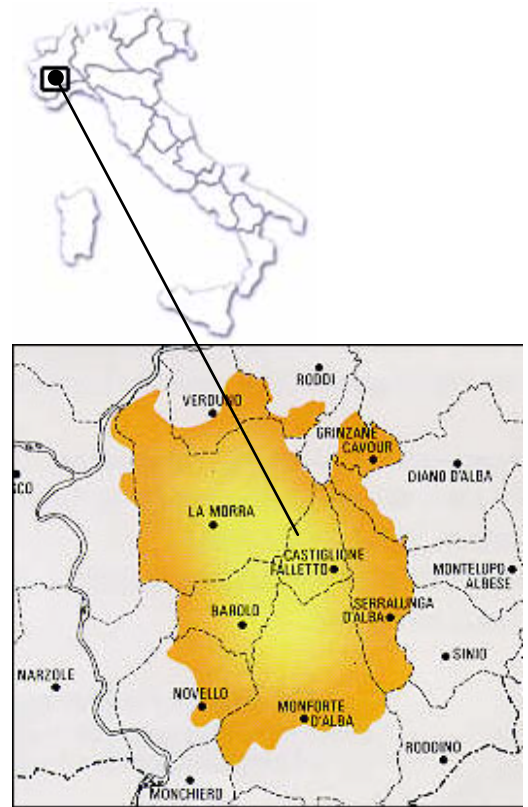
VINEYARD VIGNA VILLERO, CASTIGLIONE FALLETTO

Soil: clayey ground, is situated in a valley well sheltered from cold currents of air.
Exposure south-west
Altitude: 300 m
Surface: 1,00 ha
Vine: Nebbiolo and Barbera

Situato nel comune di Castiglione Falletto, Villero estende su una superficie di 0,40 ettari. Il terreno, compatto e duro, è moderatamente argilloso, molto fertile e in grado di trattenere l'acqua. La zona di Villero rappresenta il giusto posto per la coltivazione di vitigni Nebbiolo, che estratto dal suolo buona struttura e tannini.

Located in Castiglione Falletto, Villero covers an area of 0,40 hectares. The compact and hard ground is moderately clayey, fertile and extremely able to retain water. The area of Villero represents the proper place for the cultivation of Nebbiolo vines, that extract from the soil good structure and tannins

Das Weinberg liegt in der Gemeinde Castiglione Falletto, erstreckt sich über eine Fläche von 0,40 Hektar. Das kompakte und harten Boden ist mäßig schwer und lehmig, und hält gut Wasser. Villero ist der richtige Ort für den Anbau von Trauben Nebbiolo, die aus dem Boden und gute Tannine Extrakt und Struktur erhalten.



VIGNA VILLERO,
CASTIGLIONE FALLETTO

THE WINES

I vini di Franco Molino. I vini della cantina **Molino Franco** derivano dalle uve provenienti esclusivamente dai propri vigneti, situati nelle più prestigiose zone del territorio del Barolo: "Bricco Zuncai" e "Sarmassa" nel comune di Barolo; "Rocche dell'Annunziata" e "Bricco Rocca" in La Morra; "Villero" nel comune di Castiglione Falletto. I vari vigneti sono seguiti con cure ed attenzioni particolari, vengono utilizzate avanzate tecnologie di coltivazione della vite e un alto rispetto per la tradizione. La struttura e la natura dei terreni, la loro posizione, l'esposizione al sole ed un microclima favorevole, sono requisiti fondamentali per ottenere grandi vini. Sui 10 ettari di superficie aziendale vengono coltivati solo varietà di **vitigni autoctoni**: Nebbiolo, Dolcetto, Barbera e Favorita.

La cantina **Franco Molino** produce: Barolo, Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba, Langhe Nebbiolo, Langhe Favorita. Le varie fasi della produzione sono seguite nei minimi particolari, utilizzando sistemi tecnologici all'avanguardia, al fine di garantire il migliore livello di qualità. Il rispetto per la tradizione e l'esperienza sono comunemente determinanti, al fine di esaltare al meglio le caratteristiche di ogni singolo prodotto. I grappoli vengono costantemente curati durante tutto il processo crescita e di maturazione adottando un sistema di potatura mirata a limitarne la resa, ma valorizzando al meglio le potenzialità qualitative di ogni singolo grappolo. La vendemmia viene effettuata con raccolta a mano dei grappoli, utilizzando piccoli cesti.

I vini perfezionano i loro profumi e sapori con la maturazione in locali protetti, al riparo dalla luce e dagli sbalzi di temperatura: qui maturano in piccole botticelle di rovere, si evolvono e si affinano fino ad esprimere al massimo il loro unico e inconfondibile carattere.

The wines of Franco Molino. The wines of Molino Franco derive exclusively from grapes coming from its vineyards, located in the most prestigious areas of the territory of Barolo: "Bricco Zuncai" and "Sarmassa" in the town of Barolo, "Rocche dell' Annunziata" and "Bricco Rocca" in La Morra, "Villero" in Castiglione Falletto. The structure and nature of the terrain, their position, exposure to sun and a favourable microclimate, are basic requirements for achieving great wines. The various vineyards are followed with care and attention, advanced technologies are used for cultivating the vine and a high respect for tradition. On the 10 hectares vineyards are cultivated only autochthon varieties of vine: Nebbiolo, Dolcetto, Barbera and Favorita.

Franco Molino produce: Barolo, Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba, Langhe Nebbiolo, Langhe Favorita. The various stages of production are cared in the smallest detail, using advanced technological systems to ensure the best level of quality. Respect for tradition and experience are however essential in order to enhance the best features of each wine. The bunches are constantly followed throughout the process of growth and maturity by adopting a system of pruning aimed to limiting the yield, but bringing out the potential quality of each cluster. The harvest is carried out by hand, using small baskets.

Wines refine their aromas and flavours with the aging in local protected, away from light and temperature changes: here ripen in small oak barrels, evolve and refine to express the best of their unique and unmistakable character.

Die Weine von Franco Molino. Die Weine von Molino Franco kommen ausschließlich aus eigene Weinbergen her, in den wichtigsten Barolo Gebiete liegend: "Bricco Zuncai" und "Sarmassa" in der Gemeinde Barolo "Rocche dell' Annunziata" und "Bricco Rocca "In La Morra," Villero "in Castiglione Falletto. Die Struktur und die Art des Boden, die Position, die Exposition zu Sonne und ein günstiges Mikroklima, sind grundlegende Voraussetzungen für die Verwirklichung der großen Weine. Die verschiedenen Weinberge sind mit Sorgfalt und Aufmerksamkeit gepflegt, moderne Technologien werden für den Anbau der Reben und einen hohen Respekt vor der Tradition. Auf dem 10 Hektar Weinberge werden nur autochthone Rebsorten bewirtschaftet: Nebbiolo, Dolcetto, Barbera und Favorita.

Franco Molino produziert: Barolo, Dolcetto d'Alba, Barbera d'Alba, Langhe Nebbiolo, Langhe Favorita. Die verschiedenen Phasen der Produktion sind gepflegt ins kleinste Detail, mit Hilfe modernster technologischer Systeme, um die beste Qualität zu erzielen. Die Achtung der Tradition und Erfahrung sind jedenfalls unerlässlich und entscheidend, um die besten Eigenschaften des einzelnen jeweiligen zu hervorheben. Die Trauben werden ständig gepflegt während des gesamten Prozesses von Wachstum und Reife durch die Annahme eines Rebschnitt-Systems der zur Begrenzung der Ertrag zielt, um der potentiellen Qualität der einzelnen Trauben zu schätzen. Die Ernte erfolgt per Hand, mit kleinen Körben Benutzung.

Weine verfeinern ihren Duft und Aromen in den Reifelokalen, geschützt von Licht und Temperatur Änderungen: hier reifen in kleinen Eichenfässern, weiterentwickeln und verfeinern bis zum Ausdruck bringen, das Beste aus ihrer einzigartigen und unverwechselbaren Charakter.



BAROLO VILLERO RISERVA 2004 DOCG

<u>Vineyard:</u>	Villero (Castiglione Falletto)
<u>Surface area:</u>	0,48 ha
<u>Exposure:</u>	South – East
<u>Variety:</u>	Nebbiolo
<u>Year Wine Stock Planted:</u>	1980
<u>Yield:</u>	6.000 kg/ha
<u>Annual Production:</u>	2.000 bottles/750 ml
<u>Alcohol:</u>	14,50 % vol.
<u>Total acidity:</u>	5,70 g / liter
<u>Net dry extracts:</u>	29,80 g / liter
<u>Reducing sugars:</u>	2,50 g / liter
<u>Date of bottling:</u>	24. July 2008
<u>Serving Temperature:</u>	18 – 20° C



ITA Prodotto nella vigna Villero, Castiglione Falletto. Questo appezzamento produce una quantità di grappoli molto ridotta, ma di eccezionale qualità, e particolarmente indicato per il lungo invecchiamento dei vini. La vigna è coltivata seguendo il classico metodo "Guyot", con potature di 5-6 gemme per vite, e resa di 60 q. li/ha. Le uve, dopo una accurata selezione estiva, vengono raccolte all'inizio di Ottobre e trasportate in cantina in piccole ceste perforate. La fermentazione è di tipo tradizionale, con macerazione delle vinacce, viene effettuata in vasche di acciaio a temperature controllata di 26 – 28° C e dura circa 15 giorni con frequente rimontaggio (2 – 3 volte al giorno) del mosto. Dopo la seconda fermentazione malo - lattica, il vino viene travasato nelle barriques di rovere francese (225 litri) per 24 mesi. Successivamente il vino trascorre ancora un periodo di 12 mesi in vasche di acciaio e 24 mesi nella bottiglia. Vino ideale per un invecchiamento lungo, si apprezza al meglio tra i 5 e i 15 anni. Da conservare in posizione orizzontale, in un ambiente fresco e scuro a circa 12° C. E' consigliabile travasare il vino in una caraffa almeno un'ora prima di essere servito a 18 – 20° C.

Colore: Nel bicchiere il Barolo Villero presenta un brillante rosso granato con riflessi aranciati

Profumo: bouquet legnoso e intensamente fruttato, piacevolmente fragrante, etereo

Sapore: ben strutturato, con un buon tannino legnoso, e retrogusto piacevole e bilanciato

Abbinamenti: accompagna superbamente I grandi piatti di carni rosse, arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati

ENG It comes from the Nebbiolo grapes of the vineyard Villero, Castiglione Falletto. This plot of ground produces a reduced quantity of bunches (about 6.000 kg/ha), however of exceptional quality and optimally suitable for the long aging of the wines. The vine is cultivated following the classic method "Guyot with short lopping. The grapes, after an accurate summery selection, are harvest per hand at the begin of October and carried in small chests to the winery where they are immediately pressed. The fermentation is traditional, with marc's steeping, and lasts about 15 days in steel tanks with constant controlled temperature (26 – 28° C) and soft frequent remounted of the must. After the second spontaneous malic-lactic fermentation, the wine is ripened in small French oak casks (225 litre) for 24 months wood seasoning. Than there is a refinement for 12 months in steel tanks and 24 months laid in bottles. Particularly suitable for a long aging, with time, this Barolo develops an ethereal bouquet which is both intense and harmonious. The ideal wine for long ageing, shows its best between 5 and 15 years. To be conserved in horizontal position, a fresh and dark place to approximately 12° C. is advisable. To be decanted in a carafe at least one hour before being served to 18 - 20° C.

Colour: In the glass the Barolo Villero has a clear bright garnet red colour with orange reflections

Bouquet: intense fruity and wooden bouquet, becomes pleasantly fragrant and ethereal during maturity

Flavour: wide, persistent mellow taste, well-structured, pleasantly sweet, with a balanced tannin aftertaste; with aging, becomes full-bodied and harmonious

Serve with: Barolo is a superb pairing for roast meats, braised beef, game and tasty cheeses.

DEU Barolo Villero kommt vom Weinberg VILLERO, in der Gemeinde Castiglione Falletto. Dieser Weinberg produziert ein reduzierter Ertrag (6800 kg /ha) von Trauben aber von exzellenter Qualität und optimal geeignet fürs langen halten. Weinlese wird am anfang Oktober gemacht, per Hand. Die Maische Gärung wird im rot gepflegt, in Edel tank Stahl unten kontrollierter Temperatur von 26 – 28° C, und dauert ca 10 Tage auf den Trester mit oft umpumpen (2 – 3 mal pro Tag) vom Most; Nach der zweiten spontanen Apfel-milchgärung wird der Wein in den Barriques Eichen Fässer (225 Liter) gelegt für 24 Monate. Nach dieser Holz Reife bleibt der Wein noch ein Jahr in der Tank und 24 Monate in der Flasche. Wird sein bestens Eigenschaften nach mindestens 5 Jahre Reife und optimaler Wein zum lange halten.

Farbe: In den Glas Barolo Villero ist rubinrot farbig, mit Orangenfarbenen Spiegelungen von der Reife.

Bouquet: Bouquet ist fruchtig, angenehm Holzeindruck, mit Vanille und Gewürze riechen.

Geschmack: Sein angenehmer und intensiver Geschmack entfaltet sich und ergibt einen harmonischen Wein, welcher bis zum vollen Genuss 5-8 Jahre benötigt. Trocken, gehaltvoll, ausgeprägter Säuregehalt, leicht Tannin haltig vom Holz Reife, samtweich, vollmundig, gute Struktur und langer Nachgeschmack.

Kopplungen: Barolo Villero ist gut geeignet mit Braten, wild Fleisch, Rehe, Fasanen, reife und würzige Käse

BAROLO ROCCHE DELL'ANNUNZIATA 2005 DOCG

<u>Vineyard:</u>	Rocche dell'Annunziata (La Morra)
<u>Surface area:</u>	0,90 ha
<u>Exposure:</u>	South – West
<u>Variety:</u>	Nebbiolo
<u>Year Wine Stock Planted:</u>	1958
<u>Yield:</u>	6.800 kg/ha
<u>Annual Production:</u>	2.000 bottles/750 ml
<u>Alcohol:</u>	14,84 % vol.
<u>Total acidity:</u>	5,60 g / liter
<u>Net dry extracts:</u>	29,90 g / liter
<u>Reducing sugars:</u>	2,80 g / liter
<u>Date of bottling:</u>	24. July 2008
<u>Serving Temperature:</u>	18 – 20° C



ITA Prodotto da una vecchia vigna che produce una ridotta quantità di uve, accuratamente selezionate. La vigna è coltivata seguendo il classico metodo "Guyot", con potature di 5-6 gemme per vite, e resa di 68 q. li/ha. Le uve, dopo una accurata selezione estiva, vengono raccolte all'inizio di Ottobre e trasportate in cantina in piccole ceste perforate. La fermentazione è di tipo tradizionale, con macerazione delle vinacce, viene effettuata in vasche di acciaio a temperature controllata di 26 – 28° C e dura circa 15 giorni con frequente rimontaggio (2 – 3 volte al giorno) del mosto. Dopo la seconda fermentazione malo - lattica, il vino viene travasato in parte (50%) nelle barriques di rovere francese (225 litri) e in parte in botti di legno di Slavonia per circa 24 mesi. Successivamente il vino trascorre ancora un periodo di 12 mesi in vasche di acciaio e 6 mesi nella bottiglia. Vino ideale per un invecchiamento medio - lungo, si apprezza al meglio tra i dopo almeno 5 anni di maturazione.

Colore: Nel bicchiere il Barolo Rocche presenta un brillante rosso granato con riflessi aranciati

Profumo: bouquet legnoso e intensamente fruttato,

Sapore: al gusto è ben strutturato, con un buon tannino legnoso, e retrogusto piacevole e bilanciato

Abbinamenti: accompagna superbamente i grandi piatti di carni rosse, arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati

ENG It comes from the Nebbiolo grapes of an ancient vineyard that produces reduced and well selected quantity of bunches (about 6.800 kg/ha), however of exceptional quality and optimally suitable for the long aging of the wines. The vine is cultivated following the classic method "Guyot with short lopping. The grapes, after an accurate summery selection, are harvest per hand at the begin of October and carried in small chests to the winery where they are immediately pressed. The fermentation is traditional, with marc's steeping, and lasts about 15 days in steel tanks with constant controlled temperature (26 – 28° C) and soft frequent remounted of the must. After the second spontaneous malic-lactic fermentation, the wine is ripened 50% in small French oak casks (225 litre) and 50% in big Slavonian oak casks for at least 24 months; there is then a refinement for 12 months in steel tanks and six months laid in bottles. The ideal wine for long ageing shows its best after at least 5 years ageing.

Colour: In the glass the Barolo Rocche has a clear bright garnet red colour with orange reflections

Bouquet: intense fruity and wooden bouquet,

Flavour: It has a wide, persistent mellow taste, well-structured, pleasantly sweet, with a balanced tannin aftertaste

Serve with: Barolo Rocche is a superb pairing for roast game, spicy and mature cheese.

DEU Barolo Rocche kommt von einem alter Weinberg, der sehr wenige und gut ausgewählte Trauben produziert (6800 kg /ha). Weinlese wird am anfang Oktober gemacht, per Hand. Die Maische Gärung wird im rot gepflegt, in Edel tank Stahl unten kontrollierter Temperatur von 26 – 28° C, und dauert ca. 10 Tage auf den Trester mit oft umpumpen (2 – 3 mal pro Tag) vom Most; Nach der zweiten spontanen Apfel-milchgärung wird der Wein 50% in französischen Eichen Barriques und 50% in Slowenischen Fässer gelegt für 24 Monate. Nach dieser Holz Reife bleibt der Wein noch ein Jahr in der Tank und 6 Monate in der Flasche. Wird sein bestens Eigenschaften nach mindestens 5 Jahre Reife und optimaler Wein zum lange halten.

Farbe: In den Glas Barolo Rocche ist rubinrot farbig, mit Orangerfarbenen Spiegelungen von der Reife.

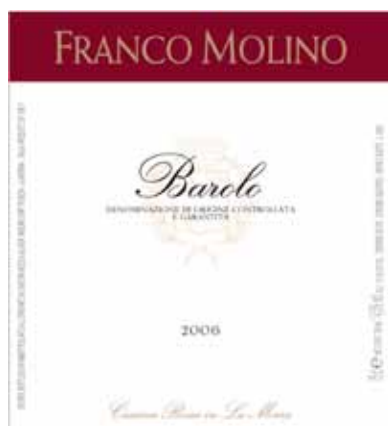
Bouquet: Geruch ist fruchtig, angenehm Holzeindruck, Geschmack ist trocken, samtweich, vollmundig und schon ausgewogen und rundlich obwohl jung, gute Struktur und langer Nachgeschmack.

Geschmack: Sein angenehmer und intensiver Geschmack entfaltet sich und ergibt einen harmonischen Wein, welcher bis zum vollen Genuss 5-8 Jahre benötigt. Trocken, gehaltvoll, ausgeprägter Säuregehalt, leicht Tannin haltig vom Holz Reife, samtweich, vollmundig, gute Struktur und langer Nachgeschmack.

Kopplungen: Barolo Rocche ist gut geeignet mit Braten, wild Fleisch, reife und würzige Käse

BAROLO BRICCO ZUNCAI – BRICCO ROCCA 2006 DOCG

<u>Vineyard:</u>	Vigneti Bricco Zuncai (Barolo) and Bricco Rocca (La Morra)
<u>Surface area:</u>	3,00 ha
<u>Exposure:</u>	South-west and Southern
<u>Variety:</u>	Nebbiolo
<u>Year Wine Stock Planted:</u>	1960 and 1980
<u>Yield:</u>	7.000 kg/ha
<u>Annual Production:</u>	8.000 bottles/750 ml
<u>Alcohol:</u>	14,28 % vol.
<u>Total acidity:</u>	5,95 g / liter
<u>Net dry extracts:</u>	27,90 g / liter
<u>Reducing sugars:</u>	2,00 g / liter
<u>Date of bottling:</u>	28. April 2010
<u>Serving Temperature:</u>	18 – 20° C



ITA Prodotto con uve selezionate delle vigne Bricco Zuncai e Bricco Rocca, coltivata seguendo il classico metodo "Guyot", con potature corte e 6-7 gemme per vite. La fermentazione è di tipo tradizionale, con macerazione delle vinacce, viene effettuata in vasche di acciaio a temperatura controllata di 26 – 28° C e dura circa 10 giorni con frequente rimontaggio (2 – 3 volte al giorno) del mosto. Dopo la seconda fermentazione malo - lattica, il vino viene travasato in botti di rovere di Slavonia (di 1.500 – 3.000 litri) per 24 mesi. Successivamente il vino trascorre ancora un periodo di 12 mesi in vasche di acciaio prima di essere imbottigliato. Questo vino è pronto da bere subito dopo l'invecchiamento di tre anni, ma mantiene le sue qualità per diverso tempo. Il Barolo Bricco Zuncai – Bricco Rocca .

Colore: **Il Barolo ha un colore rosso granato** con riflessi aranciati
Profumo: bouquet delicato e legnoso.
Sapore: al gusto è caldo, morbido, acidità e tannino sono ben bilanciati
Abbinamenti: accompagna molto bene piatti di carni rosse e formaggi stagionati

ENG Made with selected Nebbiolo grapes of the vineyards Bricco Zuncai and Bricco Rocca, cultivated following the classic "Guyot" method, with middle-short lopping. The grapes, after an accurate summery selection, are harvest per hand at the begin of October and carried in small chests to the winery where they are immediately pressed. The fermentation is traditional, with marc's steeping, and lasts about 10 days in steel tanks with constant controlled temperature (26 – 28° C) and soft frequent remounted of the must. After the second spontaneous malic-lactic fermentation, the wine is ripened in big Slavonian oak casks of 1.500 – 3.000 litre for 24 months and 12 months refinement in steel tanks before to be bottled. This wine is good to drink already after the wood ageing period of tree years, but it maintains his qualities for many years.

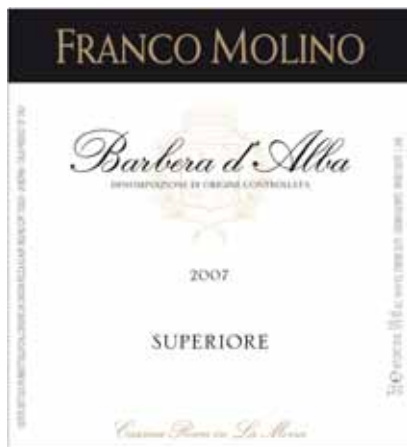
Colour: **The wine Barolo has a bright garnet red colour** with brickly shades
Bouquet: delicate and sweet spiced scent
Flavour: In the mouth it is pleasantly warm, slightly tasting of wood because of the seasoning, acids and tannins are well balanced
Serve with: Barolo Bricco Zuncai – Bricco Rocca accompanies very well red meat game, aged cheese.

DEU Dieser Barolo kommt von 2 Weinberge die im Hügelkamm liegen: Bricco Zuncai und Bricco Rocca. Weinlese wird am anfang Oktober gemacht, per Hand. Die Maische Gärung wird im rot gepflegt, in Edel tank Stahl unten kontrollierter Temperatur von 26 – 28° C, und dauert ca. 10 Tage auf den Trester mit oft umpumpen (2 – 3 mal pro Tag) vom Most; Nach der zweiten spontanen Apfel-milchgärung wird der Wein in slowenische Eichen Fässer (von 1500 und 3000 Liter) gelegt für 2 Jahre. Nach dieser Holz Reife bleibt der Wein noch ein Jahr in der Tank vor der Abfüllung. Jung zu trinken, sofort nach den Lagerung von 3 Jahre, der wird seinen Eigenschaften auch für mehrere Jahre behalten.

Farbe: **Dieser Barolo** ist rubinrot farbig, mit Orangenfarbenen Spiegelungen von der Reife.
Bouquet: Geruch ist leicht ätherisch wohlriechend
Geschmack: Geschmack ist trocken, samtweich, angenehm und schon ausgewogen obwohl jung, gute Struktur aber rundlich
Kopplungen: Barolo ist gut geeignet mit Braten, wild Fleisch, reife und würzige Käse

BARBERA D'ALBA SUPERIORE 2007 DOC

<u>Vineyard:</u>	Terrazze (La Morra)
<u>Surface area:</u>	1,00 ha
<u>Exposure:</u>	Southern
<u>Variety:</u>	Barbera
<u>Year Wine Stock Planted:</u>	1960
<u>Yield:</u>	7.000 kg/ha
<u>Annual Production:</u>	3.000 bottles/750 ml
<u>Alcohol:</u>	14,00 % vol.
<u>Total acidity:</u>	5,850 g / liter
<u>Net dry extracts:</u>	28,90 g / liter
<u>Reducing sugars:</u>	2,32 g / liter
<u>Date of bottling:</u>	30. June 2009
<u>Serving Temperature:</u>	18 ° C



ITA Questo vino deriva da una vecchia vigna nel comune di La Morra che produce una ridotta quantità di uve, selezionate accuratamente durante l'estate. La vigna è coltivata seguendo il classico metodo "Guyot", con potature di 5-6 gemme per vite. Le uve, dopo una accurata selezione estiva, vengono raccolte dopo la metà di settembre e trasportate in cantina in piccole ceste perforate. La fermentazione è di tipo tradizionale, con macerazione delle vinacce, e dura circa 10 giorni, effettuata in vasche di acciaio a temperatura controllata e frequenti rimontaggi del mosto. Dopo la seconda fermentazione malo - lattica, il vino viene travasato nelle barriques di rovere francese (225 litri) per 18 mesi. Successivamente il vino trascorre ancora un periodo di 12 mesi in vasche di acciaio e 6 mesi nella bottiglia. Ideale per il medio-lungo invecchiamento.

Colore: **Il vino Barbera d'Alba Riserva ha un intenso e brillante colore rosso porpora**

Profumo: **Il bouquet è fruttato, intenso, con profumi vanigliati e speziati.**

Sapore: **Al gusto è secco, caldo, morbido, piacevolmente legnoso dovuto all'invecchiamento in barriques**

Abbinamenti: **accompagna molto bene le carni rosse e i formaggi stagionati e saporiti**

ENG It comes from an ancient vineyard in the municipality of La Morra that produces a reduced quantity of bunches, accurately selected in the summer. The vine is cultivated following the classic method "Guyot with short lopping. The grapes, after an accurate summery selection, are harvest per hand at the begin of October and carried in small chests to the winery where they are immediately pressed. The fermentation is traditional, with marc's steeping, and lasts about 10 days in steel tanks with constant controlled temperature (26 – 28° C) and soft frequent remounted of the must. After the second spontaneous malic-lactic fermentation, the wine is ripened in small French oak casks (225 litre) for 18 months for seasoning. there is then a further refinement for 12 months in steel tanks and six months laid in bottles. This wine is good for long ageing.

Colour: **In the glass the Barbera d'Alba Riserva has an intense and bright purple red colour**

Bouquet: **fruity, intense with vanilla and spices scent**

Flavour: **Its taste is dry, warm, mellow and pleasantly tasting of wood because of the seasoning.**

Serve with: **Accompany optimally red and grill meat, game, strong cheese.**

DEU Barbera d'Alba kommt von einem 50 jähriger altem Weinberg in der Gemeinde La Morra, von sehr ausgewählte Trauben. Weinlese wird am ende September gemacht, per Hand. Die Maische Gärung wird im rot gepflegt, in Edel tank Stahl unten kontrollierte Temperatur (26 – 28° C) und dauert ca. 10 Tage, mit oft umpumpen (2 – 3 mal pro Tag) vom Most. Nach der zweiten spontanen Apfel-milchgärung wird der Barbera Riserva in den Barriques Eichen Fässer (225 Liter) gelegt für 18 Monate. Nach dieser Holz Reife bleibt der Wein noch 12 Monate in Edel tank Stahl und 6 Monate in der Flasche. Dieser Wein hat ein optimaler Potenzial für mehrere Jahre zu behalten, auch bis 10 – 12 Jahre.

. Wird sein bestens Eigenschaften nach mindestens 5 Jahre Reife und optimaler Wein zum lange halten.

Farbe: **In den Glas Barbera d'Alba Riserva hat dunklere rubinrot** Farbe mit leichteren Granatrot Spiegelungen von der Holz Reife.

Bouquet: **fruchtig, intensive, mit angenehmer aber nicht geprägter Vanille und Gewürze Duftnote.**

Geschmack: **trocken, gehaltvoll, ausgeprägter Gerbsäuregehalt, leicht tanninhalzig vom Holz Reife, vollmundig und harmonisch.**

Kopplungen: **passt exzellent zu mit Braten, Wild Fleisch, Federfleisch, reife Käse**

BARBERA D'ALBA 2008 SARMASSA DOC

<u>Vineyard:</u>	Sarmassa (Barolo)
<u>Surface area:</u>	1,20 ha
<u>Exposure:</u>	South – West
<u>Variety:</u>	Barbera
<u>Year Wine Stock Planted:</u>	1951 and 2000
<u>Yield:</u>	8.000 kg/ha
<u>Annual Production:</u>	8.000 bottles/750 ml
<u>Alcohol:</u>	14,50 % vol.
<u>Total acidity:</u>	5,90 g / liter
<u>Net dry extracts:</u>	28,50 g / liter
<u>Reducing sugars:</u>	2,25 g / liter
<u>Date of bottling:</u>	30. June 2010
<u>Serving Temperature:</u>	18 ° C



ITA Questo vino deriva da una vecchia vigna nel comune di Barolo. La vigna è coltivata seguendo il classico metodo "Guyot", con potature di 5-6 gemme per vite. Le uve, dopo una accurata selezione estiva, vengono raccolte dopo la metà di settembre e trasportate in cantina in piccole ceste perforate. La fermentazione è di tipo tradizionale, con macerazione delle vinacce, e dura circa 10 giorni; viene effettuata in vasche di acciaio a temperatura controllata e frequenti rimontaggi del mosto. Dopo la seconda fermentazione malo - lattica, il vino viene travasato in botti di rovere di Slavonia (di 1.500 – 3.000 litri) per 12 mesi, e alcuni mesi in vasche di acciaio prima di essere imbottigliato. Questo vino è pronto da bere subito dopo l'invecchiamento dei tre anni, ma mantiene le sue qualità per diverso tempo.

Colore: **Il Barbera d'Alba Sarmassa** ha un intenso e brillante colore rosso porpora
Profumo: bouquet fruttato e delicato,
Sapore: Al gusto è secco, morbido, di buona acidità e armonioso sapore
Abbinamenti: È il vino che può esaltare un pranzo, adatto per arrostiti e formaggi saporiti

ENG It comes from the Barbera grapes of an ancient vineyard in the municipality of Barolo. The vine is cultivated following the classic method "Guyot with short lopping. The grapes, after an accurate summery selection, are harvest per hand at the end of September and carried in small chests to the winery where they are immediately pressed. The fermentation is traditional, marc's steeping, and lasts about 10 days in steel tanks with constant controlled temperature and soft frequent remounted of the must. Then the wine is ripened in big Slavonian oak casks of 1.500 – 3.000 litre for 12 months for refinement before to be bottled. This wine is good to drink young, but it maintains his qualities for many years.

Colour: **The Barbera d'Alba Sarmassa** has an intense purple red colour
Bouquet: fruity, delicate,
Flavour: In the mouth it is dry with a good body, accented acidity, full and harmonious flavour.
Serve with: Adapted to accompany roasts, strong meat, cheese

DEU Barbera d'Alba kommt von der 50 jähriger alter Weinberg Sarmassa in der Gemeinde Barolo. Weinlese wird am ende September gemacht, per Hand. Die Gärung ist im rot, in Edel tank Stahl unten kontrollierte Temperatur von ca 26° C und dauert 1 Woche. Nach der zweiten spontanen Apfel-milchgärung wird der Wein in Eichenholz Fässer (1500 bis 3000 Liter) für 1 Jahr Reife. Der Wein hat ein optimaler Potenzial für mehrere Jahre zu behalten, auch bis 8 – 10 Jahre; Wird sein bestens Eigenschaften nach mindestens 5 Jahre Reife und optimaler Wein zum lange halten.

Farbe: **Rubinrot Farbe**, mit leichteren Granatrot Spiegelungen von der Holz Reife.
Bouquet: angenehm duftig, intensive.
Geschmack: trocken, gehaltvoll, ausgeprägter Säuregehalt, leicht Tannin haltig vom Holz Reife, vollmundig und harmonisch.
Kopplungen: Gut zum begleiten mit Braten, Wild Fleisch, reife Käse.

LANGHE NEBBIOLO 2008 DOC

<u>Vineyard:</u>	Bricco Zuncai and Sarmassa (Barolo)
<u>Surface area:</u>	1,50 ha
<u>Exposure:</u>	Southern
<u>Variety:</u>	Nebbiolo
<u>Year Wine Stock Planted:</u>	1975 and 2000
<u>Yield:</u>	8.000 kg/ha
<u>Annual Production:</u>	4.800 bottles/750 ml
<u>Alcohol:</u>	14,20 % vol.
<u>Total acidity:</u>	5,50 g / liter
<u>Net dry extracts:</u>	27,40 g / liter
<u>Reducing sugars:</u>	2,30 g / liter
<u>Date of bottling:</u>	16. September 2010
<u>Serving Temperature:</u>	18° C



ITA Prodotto con uve selezionate delle vigne Bricco Zuncai e Sarmassa nel comune di Barolo, coltivate seguendo il classico metodo "Guyot", con potature medio - corte. Le uve, dopo una accurata selezione estiva, vengono raccolte all'inizio di Ottobre e trasportate in cantina in piccole ceste perforate. La fermentazione è di tipo tradizionale, con macerazione delle vinacce, dura circa 8 giorni e viene effettuata in vasche di acciaio a temperatura controllata e frequenti rimontaggi del mosto. Il vino viene poi travasato in botti di rovere di Slavonia (di 1.500 – 3.000 litri) per 12 mesi. Successivamente il vino trascorre ancora un periodo di alcuni mesi in vasche di acciaio prima di essere imbottigliato. Questo vino è pronto da bere subito, ma mantiene le sue qualità per diversi anni.

Colore: rosso con riflessi granato
Profumo: profumo fruttato, tenue e delicato,
Sapore: Il gusto è secco, pieno, piacevolmente tannico, armonico e di buon corpo
Abbinamenti: Si accompagna piacevolmente a piatti di carne rossa, arrostiti, formaggi saporiti

ENG It comes from the vineyards Bricco Zuncai and Sarmassa, in the municipality of Barolo, following the classic *Guyot* cultivation method, with middle-short lopping. The grapes, after an accurate summery selection, are harvest per hand at the begin of October and carried in small chests to the winery where they are immediately pressed. The fermentation is traditional, with marc's steeping, and lasts about 8 days in steel tanks with constant controlled temperature and soft frequent remounted of the must. Then the wine is ripened in big Slavonian oak casks of 1.500 – 3.000 litre for 12 months for refinement before to be bottled.

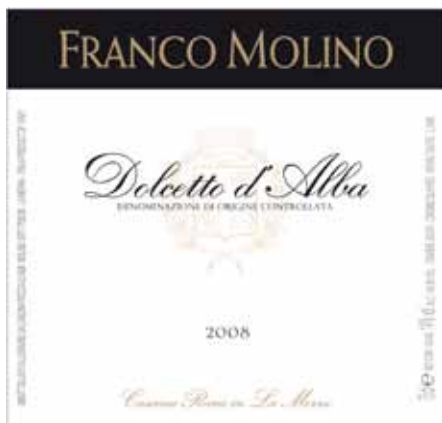
This wine is good to drink young, but it maintains his qualities for many years.
Colour: fairly intense red colour with garnet reflections
Bouquet: fruity, delicate
Flavour: dry, full, tannic with accented harmonious flavour
Serve with: Adapted to accompany roasts, strong meat, cheese.

DEU Langhe Nebbiolo kommt von den Weinberge Bricco Zuncai und Sarmassa in der Gemeinde Barolo. Weinlese wird am anfang Oktober gemacht, per Hand. Die Maische Gärung wird im rot gepflegt, in Edel tank Stahl unten kontrollierte Temperatur von 26 °C und dauert ca. 1 Woche, mit oft umpumpen vom Most; nachher wird der Wein in Eichenholz Fässer (1500 bis 3000 Liter) gelegt für 1 Jahr Reife. Nachher bleibt der Wein noch einige Monate im Tank und 6 Monate in der Flasche. Jung zu trinken, hat jedoch ein guten Potenzial für mehrere Jahre zu behalten, auch bis 6 – 8 Jahre.

Farbe: rubinrot farbig, mit leichteren Orangenfarbenen Spiegelungen von der Holz Reife
Bouquet: wohlriechend, fruchtig, mit typische Duftnoten, leicht ätherisch.
Geschmack: trocken, samtweich lang anhaltend, gute Struktur aber rundlich, mit angenehmer Tannin Gehalt
Kopplungen: gut geeignet mit Braten, rote Fleisch und reife Käse

DOLCETTO D'ALBA ZUNCAI 2009 DOC

<u>Vineyard:</u>	Bricco Zuncai (Barolo)
<u>Surface area:</u>	1,50 ha
<u>Exposure:</u>	South – West
<u>Variety:</u>	Dolcetto
<u>Year Wine Stock Planted:</u>	1975
<u>Yield:</u>	8.000 kg/ha
<u>Annual Production:</u>	8.000 bottles/750 ml
<u>Alcohol:</u>	13,20 % vol.
<u>Total acidity:</u>	5,50 g / liter
<u>Net dry extracts:</u>	28,40 g / liter
<u>Reducing sugars:</u>	1,90 g / liter
<u>Date of bottling:</u>	08. march 2010
<u>Serving Temperature:</u>	18° C



ITA Prodotto con uve Dolcetto della vigna Bricco Zuncai, coltivata a "Guyot", con potature medio-corte. Le uve, dopo una accurata selezione estiva, vengono raccolte verso la metà di settembre e trasportate in cantina in piccole ceste perforate. La fermentazione è di tipo tradizionale, con macerazione delle vinacce, e dura circa 6 giorni; viene effettuata in vasche di acciaio a temperatura controllata e frequenti rimontaggi del mosto. L'affinamento avviene in acciaio, fino alla primavera successiva, quando viene imbottigliato. Pronto da bere subito, ma mantiene le sue qualità per diverso tempo.

Colore: rosso rubino intenso con brillanti riflessi violetto
Profumo: vivace e gradevole, per il profumo fruttato che ricorda l'uva matura...
Sapore: ... e per il gusto armonioso, vellutato, corposo, piacevolmente amarognolo nel retrogusto
Abbinamenti: Ottimo vino da tutto pasto, accompagna molto bene piatti a base di pasta e formaggi freschi

ENG Made with selected Dolcetto grapes of the vineyard Bricco Zuncai, cultivated following the classic *Guyot method*, with middle-short lopping. The fermentation is traditional, with marc's maceration, and lasts about 6 days, in steel tanks with constant controlled temperature and soft frequent remounted of the must. Then the wine is maintained in steel tanks until the successive spring, when it is bottled. This wine is good to drink young, however can maintain his qualities for some years.

Colour: ruby red with bright violet reflections
Bouquet: winy and wide fruity scent
Flavour: dry, velvety with a good body and a pleasantly bitter aftertaste
Serve with: This wine goes well with every days meals, pasta and fresh cheese

DEU Dolcetto d'Alba kommt von ausgewählte Dolcetto Trauben vom Weinberg Bricco Zuncai, Barolo. Die Maische Gärung wird im rot gepflegt, in Edel tank Stahl unten kontrollierter Temperatur von 26 ° C und dauert 6 Tage mit den Trester, mit oft umpumpen vom Most; nachher bleibt der Wein in der Tank bis im Frühling wenn der abgefüllt wird. Dieser Wein ist jung zu trinken aber wird seinen Eigenschaften für mehrere Jahre behalten.

Farbe: intensive rubinrote Farbe, mit Violetten Reflexen
Bouquet: Geruch ist frisch weinig, richtet angenehm nach frische Früchte (Sauerkirche, Waldbeere)
Geschmack: im Geschmack ist der trocken, mit verhaltener Säuregehalt, gute Struktur und mit angenehmer bitterer Nachgeschmack
Kopplungen: Geeignet als Tischwein für einfachere Gerichtete, Pasta und frisch Käse

LANGHE FAVORITA 2009 DOC

<u>Vineyard:</u>	Bricco Rocca (La Morra) and Albarella (Barolo)
<u>Surface area:</u>	0,90 ha
<u>Exposure:</u>	South – East
<u>Variety:</u>	Favorita
<u>Year Wine Stock Planted:</u>	1990 and 2003
<u>Yield:</u>	8.500 kg/ha
<u>Annual Production:</u>	5.000 bottles/750 ml
<u>Alcohol:</u>	12,52% vol.
<u>Total acidity:</u>	7,25 g / liter
<u>Net dry extracts:</u>	23,30 g / liter
<u>Reducing sugars:</u>	5,4 g / liter
<u>Date of bottling:</u>	25. February 2010
<u>Serving Temperature:</u>	10° C



ITA Prodotto con uve selezionate delle vigne Bricco Rocca in La Morra e Albarella in Barolo, coltivata seguendo il classico metodo "Guyot", con potature medio-corte. La fermentazione è breve, senza macerazione delle vinacce, e dura circa 10 giorni; viene effettuata in vasche di acciaio a temperatura controllata di 18° C. Il vino Langhe Favorita rimane nelle vasche di acciaio a temperatura controllata fino a febbraio, quando viene imbottigliato.

È un vino molto fine, pronto da bere subito, entro 1-2 anni dalla vendemmia.

Colore: colore giallo paglierino con riflessi verdolini

Profumo: fruttato col una delicata fragranza di fiori freschi

Sapore: lievemente frizzante e amabile, con retrogusto fresco e piacevole

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, accompagna molto bene antipasti e piatti a base di pesce

ENG Produced from selected grapes of the vineyard Bricco Rocca in La Morra and Albarella in Barolo cultivated following the traditional method "Guyot pruning with medium-short lopping. Fermentation is short, without marc's maceration, and lasts about 10 days, is made in stainless steel tanks at constant controlled temperature of 18 ° C. Then it remains in tanks at controlled temperatures until February, when it is bottled.

It is a very fine wine, ready to drink within 1-2 years after harvest.

Colour: Straw yellow color with green reflections

Bouquet: fruity with a delicate fragrance of fresh flowers,

Flavour: crisp and slightly sweet, fresh and pleasant aftertaste

Serve with: Excellent as an aperitif, accompany at best appetizers and fish dishes.

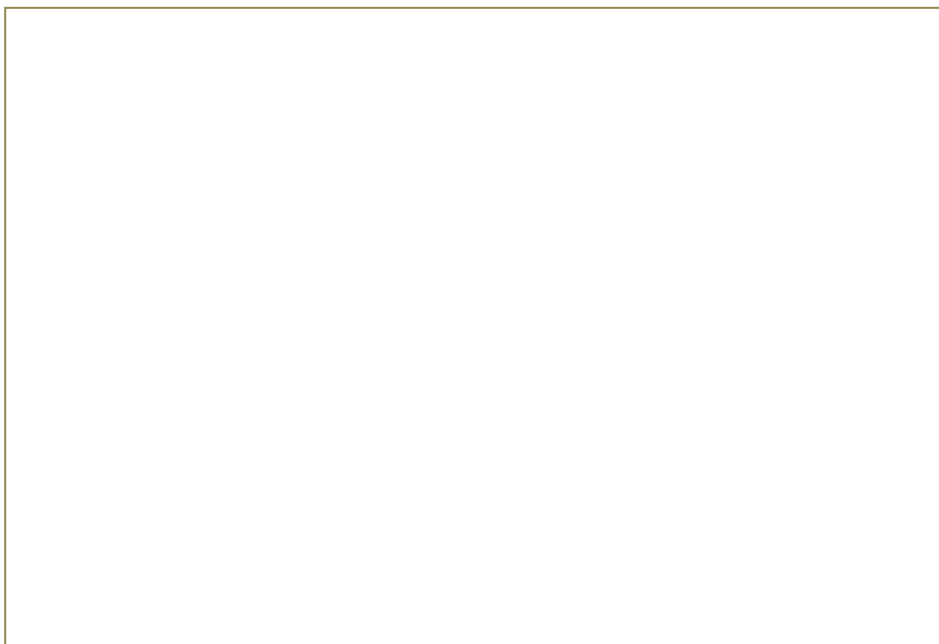
DEU Leicht jung weiß Wein von ausgewählte Favorita Trauben von den Weinberge in La Morra und Barolo. Die Gärung ist im weiß ohne Haut und Kehren in Edel tank Stahl unten kontrollierte Temperatur von 18° C und dauert ca. 10 tage wegen niedrige Temperatur. Der wein bleibt dann in Tank bis im Frühling unten niedrigen Temperatur von 2°, auf diese weise behaltet er frische Duft und Farbe. Abfüllung wird in Frühling gemacht. Ein Wein jung zu trinken aber mit guten Gelegenheit ein paar Jahre zu behalten.

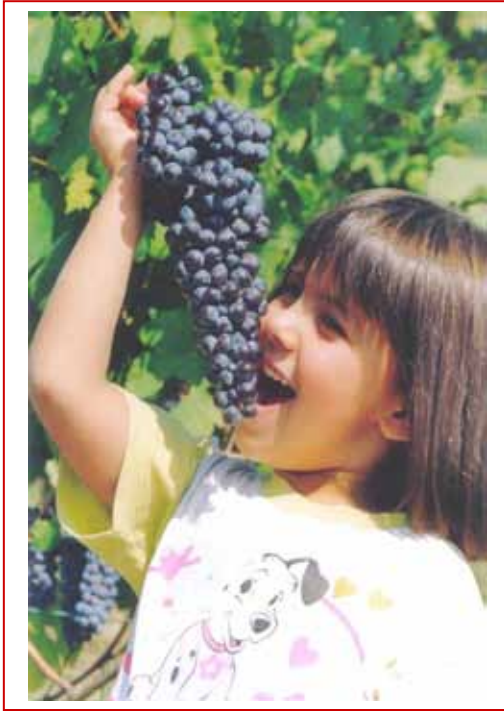
Farbe: **Strohgelbe Farbe**, grünlich reflektierend

Bouquet: lieblicher und feiner Geruch, leicht prickelnd

Geschmack: fruchtig und blumig um Gaumen, niedrige saure und angenehmen leichteren süßes Geschmack

Kopplungen: gut geeignet als Aperitif, zu Vorspeisen und insbesondere mit Fisch und Meerfrüchten Gerichte. Ideal mit weiße Spargel, und auch bei Reis kochen





COMPANY DESCRIPTION

AGRICULTURAL FIRM	FRANCO MOLINO, Cascina Rocca Frazione Annunziata Rocca, 117b 12064 LA MORRA CN (Piemonte) Italy Tel: + 39 0173/50380 – Fax : + 39 0173/500628 http://www.cascinarocca.com – e-mail: molinofranco@cascinarocca.com	
TOTAL AREA OF VINEYARDS	10,00 hectares	
VARIETIES CULTIVATED	Nebbiolo, Dolcetto, Barbera, Nebbiolo, Favorita	
PRODUCTION AREAS	<ul style="list-style-type: none">- BRICCO ZUNCAI, Barolo (for Barolo and Langhe Nebbiolo) exposure south-west Soil: clay and compact- ROCCHES DELL'ANNUNZIATA, La Morra (for Barolo) exposure south-west Soil: calcareous – clay- VIGNA SARMASSA, Barolo (for Barolo, Barbera d'Alba and Dolcetto d'Alba) exposure south Soil: marl "TOV"- VIGNA VILLERO, Castiglione Falletto (for Barolo) exposure south-west Soil: argillaceous - compact- BRICCO ROCCA, La Morra (for Barolo and Favorita) exposure south-east Soil: argillaceous – calcareous	
AVERAGE ALTITUDE	360 meters above sea level	
METHOD OF CULTIVATION	Guyot	
ANNUAL WINE PRODUCTION	<ul style="list-style-type: none">- BAROLO DOCG 10.000 bottles- DOLCETTO D'ALBA DOC 10.000 bottles- BARBERA D'ALBA DOC 9.000 bottles- LANGHE NEBBIOLO DOC 6.000 bottles- LANGHE FAVORITA DOC 4.000 bottles	
WINES PRODUCED	<ul style="list-style-type: none">- BAROLO Villero RISERVA- BAROLO Rocche dell'Annunziata- BAROLO- BARBERA D'ALBA Superiore- BARBERA D'ALBA- DOLCETTO D'ALBA- LANGHE NEBBIOLO- LANGHE FAVORITA	

CANTINA FRANCO MOLINO, Cascina Rocca

Frazione Annunziata Rocca 117b (Strada Prov.le N° 3 Alba-Barolo) 12064 LA MORRA CN (Piemonte) – ITALIA

Tel + 39 0173/50380 ~ Fax + 39 0173/500628 ~ Mob. + 39 335/391812 ~ web: www.cascinarocca.com ~ info@cascinarocca.com

C.F. MLNSVN68B56A1240 ~ P.IVA: IT 03105570042 ~ R.E.A.: N° 263147 ~ Cod. I.C.R.F.: CN 7703 ~ Reg. Imprese N° 486130 ~ FDA registration number : 14924539972

Banca appoggio: Intesa San Paolo, Filiale di Alba, C.so Torino 14/1, 12051 Alba, CN ~ IBAN: IT19 H 03069 22504 1000 0006 1278 ~ BIC (swift): B C I T I T M M