



MAURO MOLINO



## MAURO MOLINO

**LOKALITA:** Itálie, Piemonte, La Morra

**ROZLOHA VINIC:** 14 ha (85 % červená, 15 % bílá)

**ROČNÍ PRODUKCE:** 100.000 lahví

**VÝNOSNOST:** 40 až 50 hl/ha

**PODLOŽÍ:** Hlinito-písčité, písčité, hlinito-vápenaté

**ODRŮDY:** Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Cabernet Sauvignon, Merlot, Roero Arneis, Chardonnay

**TOP VÍNO:** Barolo „Conca“

**TECHNOLOG:** Mauro Molino, Matteo Molino

**KONTAKT:** Frazione Annunziata, 111 A,

12064 La Morra

**WEB:** [www.mauromolino.com](http://www.mauromolino.com)

Vinařství Mauro Molino je sice mladé a dynamické, ale vychází ze silných kořenů tradicionalizmu. Jejich vína jsou dokonalou replikou půdy a podmínek na vinici.

Vinařství založil Mauro Molino, který po návratu ze studií na vinařské škole v Albě a praxi v Emilia Romagna, zdědil vinice v Langhe, svém rodišti. Jeho vášeň pro víno vypukla na vlastních vinicích s novou silou a v roce 1982 vyrobil své první Barolo Conca...

V současnosti vedou vinařství Mauroův syn Matteo, ambiciózní vinař s novým pohledem na vinaření, a dcera Martina, která má na starosti komunikaci a marketing. S respektem k terroir a pomocí nových technologií společně inovují vinařství i procesy, aby kvalita, elegance a výjimečnost jejich vín stoupaly k dokonalosti.

Ze 14 ha vinic je zhruba polovina v Barolu, zbytek je určen pro produkci Barbera d'Alba, Dolcetta a v malém množství také Roero Arneis. Nově začal Matteo experimentovat s Chardonnay, Cabernetem Sauvignon a Merlotem...



ALIFEA s.r.o., Zborovská 739/32, Praha 5, IČ 27229734  
+420 734 777 333, [www.alifea.cz](http://www.alifea.cz), [alifea@alifea.cz](mailto:alifea@alifea.cz)

## Červená vína

### Barolo DOCG Gallinotto

**Odrůda:** Nebbiolo

**Vinice:** Hlinito-vápenaté

**Vinifikace:** Macerace na slupkách probíhá při kontrolované teplotě v nerezovém tanku 9 dní, alkoholická fermentace rovněž v nerezů 20 dní. Malolaktická fermentace a zrání (18 měsíců) ve francouzských barikových sudech, plus 4 měsíce na lahvi.

**Ocenění:** James Suckling: 2013 – **95**, 2012 – **93**, 2011 – **92**, 2010 – **92**; Robert Parker: 2010 – **93**

### Barolo DOCG La Serra

**Odrůda:** Nebbiolo

**Vinice:** Vápenaté, hlinité, jižní a jihovýchodní expozice

**Vinifikace:** Macerace na slupkách probíhá při kontrolované teplotě v nerezovém tanku 9 dní, alkoholická fermentace rovněž v nerezů 20 dní. Malolaktická fermentace a zrání (18 měsíců) ve francouzských bbarikových sudecharicích, plus 4 měsíce na lahvi.

**Ocenění:** James Suckling: 2013 – **91**, 2012 – **92**, 2011 – **93**, 2010 – **92**; Robert Parker: 2010 – **93**

### Barolo DOCG Conca

**Odrůda:** Nebbiolo

**Vinice:** Hlinito-vápenaté, jižní a jihovýchodní expozice

**Vinifikace:** Macerace na slupkách probíhá při kontrolované teplotě v nerezovém tanku 10 dní, následuje alkoholická fermentace rovněž v nerezů. Malolaktická fermentace a zrání (18 měsíců) ve francouzských barikových sudech, plus 4 měsíce na lahvi.

**Ocenění:** James Suckling: 2013 – **95**, 2012 – **97**, 2011 – **93**, 2010 – **93**; Robert Parker: 2010 – **95**

### Barolo DOCG Bricco Luciani

**Odrůda:** Nebbiolo

**Vinice:** Vápenaté, písčité

**Vinifikace:** Macerace na slupkách probíhá při kontrolované teplotě v nerezovém tanku 10 dní, následuje alkoholická fermentace rovněž v nerezů 20 dní. Malolaktická fermentace a zrání (18 měsíců) ve francouzských barikových sudech (Allier), plus 4 měsíce na lahvi.

**Ocenění:** James Suckling: 2013 – **95**, 2012 – **94**, 2011 – **94**; Wine Spectator: 2011 – **93**; Rob Parker: 2010 – **95**

### Barolo DOCG

**Odrůda:** Nebbiolo

**Vinice:** Hlinito-vápenaté

**Vinifikace:** Macerace na slupkách probíhá při kontrolované teplotě v nerezovém tanku 6 dní, následuje alkoholická fermentace rovněž v nerezů. Malolaktická fermentace a zrání (18 měsíců) ve francouzských barikových sudech.

**Ocenění:** James Suckling: 2013 – **92**, 2012 – **90**, 2011 – **91**, 2010 – **90**; Robert Parker: 2010 – **92+**

### Langhe DOC Nebbiolo

**Odrůda:** Nebbiolo

**Vinice:** Hlinito-vápenaté, jižní a jihovýchodní expozice, 10 až 30 let staré keře

### Barbera d'Alba DOC Superiore Legattere

**Odrůda:** Barbera

**Vinice:** Hlinito-vápenaté, 12 až 15 let staré keře

### **Barbera d'Alba DOC**

**Odrůda:** Barbera

**Vinice:** Vápenaté, hlinité

**Vinifikace:** Macerace na slupkách probíhá při kontrolované teplotě v nerezovém tanku 6 dní, následuje alkoholická a malolaktická fermentace plus 6 měsíců zrání rovněž v nerez.

**Ocenění:** Wine Spectator: 2014 – **87**; Decanter: 2013 – **89**; Wine Enthusiast: 2012 – **87**

### **Dolcetto d'Alba DOC**

**Odrůda:** Dolcetto

**Vinice:** Vápenaté, hlinité

**Vinifikace:** Macerace na slupkách probíhá při kontrolované teplotě v nerezovém tanku 4 dny, následuje alkoholická a malolaktická fermentace plus zrání rovněž v nerez.

## **Bílá vína**

### **Roero Arneis DOCG**

**Odrůda:** Roero Arneis

**Vinice:** Písčité

**Vinifikace:** Alkoholická fermentace v nerezovém tanku plus 6 měsíců zrání rovněž v nerez.

### **Langhe DOC Chardonnay**

**Odrůda:** Chardonnay

**Vinice:** Hlinito-písčité, západní expozice, 25 let staré keře

