



MonteOliveto
di Casà

EUDORA

Vino Aromatizzato
alla China



La stella e la mitologia: Eudora è un asteroide conosciuto con il nome di 217 Eudora e fa parte della costellazione delle Iadi. Nella mitologia greca Eudora è una delle figlie di Atlante e sorella di Polixo e Prodice. È una delle ninfe boschive a cui Zeus aveva affidato Bacco.

Tipologia: Vino aromatizzato alla china secondo il metodo tradizionale, quello che a fine '800 ha dato vita al Barolo Chinato grazie all'opera appassionata di due farmacisti, Giuseppe Cappellano di Serralunga d'Alba e Mario Zabaldano di Monforte d'Alba. Questi due straordinari personaggi seppero amalgamare nel Barolo le proprietà medicamentose attribuite alla china calissaja, completando la ricetta con una serie di altre essenze (cannella, chiodi di garofano, legno quassio, anice stellato, cardamomo, noce moscata, vaniglia, arancio dolce e amaro, coriandolo e altre ancora), che dettero vita poco per volta a diverse ricette per la produzione di questo speciale elisir, tant'è che ogni produttore ha la sua ricetta segreta.

L'annata: 2005

Il vino utilizzato: Roero DOCG 100%

L'Annata del vino

Il giudizio sintetico: 4 stelle su 5

La valutazione analitica: L'andamento climatico di 2005 è stato buono con un'estate calda, ma non afosa e precipitazioni nella media. Settembre ha esordito con alcune piogge, ma poi il clima è tornato estivo, con temperature notturne non troppo basse, favorendo l'accumulo degli zuccheri. La raccolta di Nebbioli da Roero si è svolta nell'ultima decade di Settembre, in anticipo rispetto alle previsioni.

Gli Ingredienti

Vino: Roero DOCG 2005

Alcool di infusione: Alcool etilico 70 gradi

Sostanze di infusione: China calissaja e altre erbe, frutti e spezie come genziana, vaniglia, cannella, cardamomo, arancio dolce e amaro, secondo una ricetta personalizzata.

Dolcificante: Saccarosio

Il procedimento produttivo

La china calissaja viene infusa in alcool a 70 gradi a temperatura ambiente, mentre erbe, spezie e frutti vengono infusi in alcool a 50 gradi. Vari rimontaggi quotidiani favoriscono una migliore estrazione degli aromi e dei principi benefici. Al termine del procedimento liquidi e infusi vengono separati meccanicamente e, infine, le infusioni vengono miscelate e aggiunte al vino insieme al saccarosio e all'alcool. Il prodotto ottenuto matura per 45 giorni prima dell'imbottigliamento e globalmente la produzione dura 60 giorni.

L'imbottigliamento: A dicembre 2009

L'affinamento in bottiglia: Almeno 1-2 mesi in cantina

Le bottiglie prodotte: 764 bottiglie da 75 cl

Il Vino

La gradazione alcolica: 16,00 % Vol

Gli zuccheri residui: 16,20 g/l

La temperatura di servizio: 16 - 18°C

I Caratteri Organolettici

Colore: Rosso granato inteso con riflessi arancioni

Profumo: Ampio e avvolgente con sentori che ricordano l'etereo e le spezie

Sapore: Pieno, di lunga persistenza e sapidità e gradevolmente amarognolo nel finale

Consumo

Si apprezza a fine pasto come digestivo e nei momenti di relax come vino da meditazione. È uno dei pochi vini che si accompagna con il cioccolato; è delizioso con i dragées di frutta secca e con i dolci a base di cacao.

The star and the mythology: Eudora is an asteroid also known as 217 Eudora and it is part of the Hyades star cluster. According to Greek mythology, Eudora is one of the daughter of Atlas and sister of Polixo and Prodice. She is one of the nymph of the woods that helped raise Dionysus.

Special Characteristics: This is an after dinner digestif wine which is produced by infusing our Roero DOCG with China Calissaya bark - also known as quinine bark from the cinchona tree - according to the traditional method. This method is analogous to the one used at the end of the 19th century by Giuseppe Cappellano and Mario Zabaldano to produce the Barolo Chinato. It involves the use of the quinine bark in conjunction with a number of different spices including cinnamon, clove, star aniseed, cardamom, nutmeg, vanilla and coriander to make this secret elixir that was reputed to have medicinal and curative properties.

Vintage: The climate in 2005 was good with a hot summer and an average rainfall level. The month of September started with showers but it soon turned sunny with medium night temperatures that helped the concentration of sugars. The harvest took place during the last ten days of September.

Ingredients

Wine Infused: Roero D.O.C.G. 100%. This is a Nebbiolo-based wine which has been aged in barrels for a minimum of a year and a half.

Infusion Alcohol: Ethyl alcohol 70% Vol.

Infusion ingredients: China Calissaya bark, vanilla, cinnamon, cardamom, orange peel, herbs.

Sweetener: Saccarose.

Winemaking

The barks of China Calissaya are infused room temperature in 70% ethyl alcohol while the spices and the other ingredients are infused in 50% ethyl alcohol. A series of daily pumpovers helps the extraction of flavors. At the end of this process liquids and infusion ingredients are separated mechanically. These are then added to the Roero together with the saccarose and the alcohol. The infused wine ages for about 45 days in barrels, it is then filtered and bottled. The entire process lasts about 60 days.

Bottling: December 2009

Bottle ageing: 1 to 2 months

Tot. bottles produced: 764 bottles of 75 cl

Wine

Alcohol: 16,00 % Vol

Residual Sugars: 16,20 g/l

Serving Temperature: 16-18 °C / 61-64 °F

Tasting Notes

Ruby with a hint of orange in the glass. The nose is intensely aromatic with dominant notes of cardamom, vanilla and clove. Full balsamic palate with flavors of spices, a long persistence and a bitter finish. Eudora is ideal as an after dinner digestif and for relaxing. It is one of the few wines that perfectly pairs with dark chocolate and dried fruit.



MonteOliveto
di Casa

Frazione Casa 1 - 12066 Monticello d'Alba (CN) Italy - Tel. +39.0173.64850 - Cell. +39.333.1004647

www.monteolivetodicasa.it

infopoint@monteolivetodicasa.it