



Cordero di Montezemolo

Barbera d'Alba, DOC

V srdci Langhe, přímo v centru země Barola, stojí libanonský cedr, který dominuje 30ti hektarovému vinařství. Špičkové vinařství, jehož vína proslavila oblast Piemonte ve světě. Usedlost „Monfalletto“, která po staletí patřila markýzům Falletti z Barola, nyní vlastní Giovanni Cordero di Montezemolo, vnuk markýzky Luigii Falletti z Barola a syn Paola Cordera di Montezemolo.

Gianni Cordero di Montezemolo (za velké pomoci svého syna Alberta a dcery Eleny) vede a v poslední době velice pozitivně rozvíjí vinařství. Důležitým rysem usedlosti je uskupení vinic, které jsou jedním blokem v kopcovité krajině Langhe u La Morra na rozloze 26 hektarů s výjimkou jediné vinice Enrico IV., která je v Castiglione Falletto. Nová výsadba klonů odrůdy Nebbiolo (Michet a Lampia 141, 142), rmutace v nerezových tancích, jablečno-mléčné kvašení v bariccích a následná kombinace velkých a malých sudů pro zrání vína, dělá z Cordero di Montezemolo moderní vinařství skvěle kompromisující tradici s modernou. Výsledkem jsou vína s jasně definovaným charakterem odrůd, původu a ročníku.



POPIS

syťá červená rubínová barva, příjemná třešňová vůně, šťavnaté, jemné, elegantní, velice líbivé a úspěšné víno s krásnou plností a délkou. Lahodné.

ODRŮDA

100% Barbera

OBLAST

Piemonte, Langhe, u usedlosti Monfalletto u obce La Morra, vinice 220 m n. m.

SBĚR

září - říjen, ruční do malých bedýnek

VÝNOS

70 hl / ha

RMUTACE

pomletí hroznů, rmutace 5 dní, promíchávání rmutu v nerez, jemné lisování, malolaktické kvašení v nerez, zčásti v sudu.

ZRÁNÍ

10 měsíců v dřevěných dubových sudech

POTENCIÁL

3-5 let

KUCHYNĚ

k těstovinám, vařeným masům, špízům, grilovanému masu i samotné.