



## Cordero di Montezemolo

### Barolo „Enrico VI“ DOCG

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 tančích, 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

Mimořádné Barolo. Zářivá granátová barva s cihlovinkovými tóny. Ve vůni je lékořice, koření, dřevo, jemné červené plody a višně v alkoholu. V chuti je statné s mužnými taniny a téměř nekonečné. Velké.

#### ODRŮDA

100% Nebbiolo

#### OBLAST

Piemonte, Langhe, u Castiglione Falletto u vinice Villo – Enrico VI. Jedna z nejlepších poloh Barolo. Půda silně vápenitá, kompaktní s pevnými částicemi. Nadmořská výška přes 300 m n. m. a stáří vinic dávají hrozny výjimečné kvality.

#### SBĚR

říjen, ruční do malých bedýnek, třídění hroznů

#### VÝNOS

55 hl / ha

#### VINIFIKACE

pomletí hroznů, rmutace 5 dní, promíchávání rmutu v nerez, jemné lisování. Malolaktická fermentace probíhá ve dřevěných sudech až do prosince a následně víno zraje v barikových sudech a velkých dubových sudech, dle charakteru ročníku 22 měsíců.

#### POTENCIÁL

30 let

#### KUCHYNĚ

Aristokratické víno, které se nejlépe hodí k rafinované kuchyni. Pečená a grilovaná zvěřina, telecí maso, hovězí steaky, výrazné sýry. I samotné k meditaci.