



Cordero di Montezemolo

„Funtani“ Barbera d'Alba Superiore, 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

sytá červená rubínová barva, komplexní, plné, nesmírně jemné s dobrou tanickou strukturou. Velice bohaté víno velké elegance. Patří mezi nejlepší Barbery v Piemonte.

ODRŮDA

100% Barbera

OBLAST

Piemonte, Langhe, u usedlosti Monfalletto u obce La Morra, cru Funtani, nejstarší vinice vinařství přes 60 let. Ve výšce 220 m n. m.

SBĚR

říjen, ruční, do malých bedýnek

VÝNOS

60 hl / ha

VINIFIKACE

pomletí hroznů, rmutace 15 dní, promíchávání rmutu v nerez, jemné lisování, malolaktické kvašení ve dřevě.

ZRÁNÍ

18 měsíců v dřevěných barikových sudech, poté 6 měsíců v láhvi

POTENCIÁL

10 let

KUCHYNĚ

k vařeným masům, dušenému telecímu, grilovanému masu, nesmírně elegantní a sametové.