



## Cordero di Montezemolo

### Langhe Arneis 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

Brilantní barva bílého zlata, vůně připomínající luční kvítí, květy akátu, sena, bílé broskve. V chuti je suché, ovocné, velice příjemné a dlouhé.

#### ODRŮDA

100% Arneis

#### OBLAST

Piemonte, Langhe

#### SBĚR

říjen, ruční, do malých bedýnek

#### VÝNOS

75 hl / ha

#### VINIFIKACE

pomletí hroznů, jemné lisování, odkalení moštu, studená fermentace v nerezových tancích. Po dokvašení měsíc na kvasničných kalech, částečná malolaktika. Lahvování v březnu po sklizni.

#### ZRÁNÍ

8 měsíců v nerezových tancích

#### POTENCIAL

4 roky

#### KUCHYNĚ

Výborné k letní kuchyni, rybám, omeletám, rajčatovým toustům a plodům moře.