

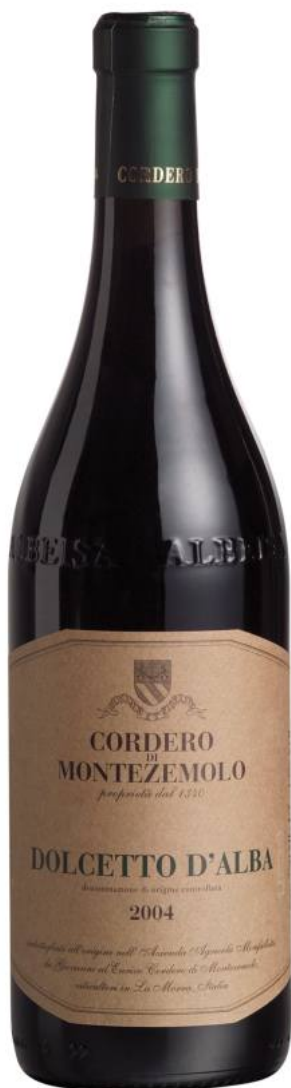


Cordero di Montezemolo

Dolcetto 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

červená rubínová barva s fialkovými reflexy, ovocná vůně po višních, suché, kulaté, harmonické. Klasické víno Piemontanů, které nechybí nikdy na stole.

OBLAST

Piemonte, Langhe, severní polohy usedlosti Monfalletto u obce La Morra, vinice se sevoro-západní a severo-východní expozicí 220 m n. m.

ODRŮDA

100% Dolcetto

SBĚR

září, ruční, do malých bedýnek

VÝNOS

70 hl / ha

VINIFIKACE

pomletí hroznů, rmutace 3 dni, promíchávání rmutu v nerez, malolaktické kvašení v nerez, zčásti v sudu.

ZRÁNÍ

kombinované, v nerezovém tanku a dřevěných sudech, 6 měsíců

KUCHYNĚ

vhodné k předkrmům, těstovinám, špízům, telecímu tataráku, rybám.