

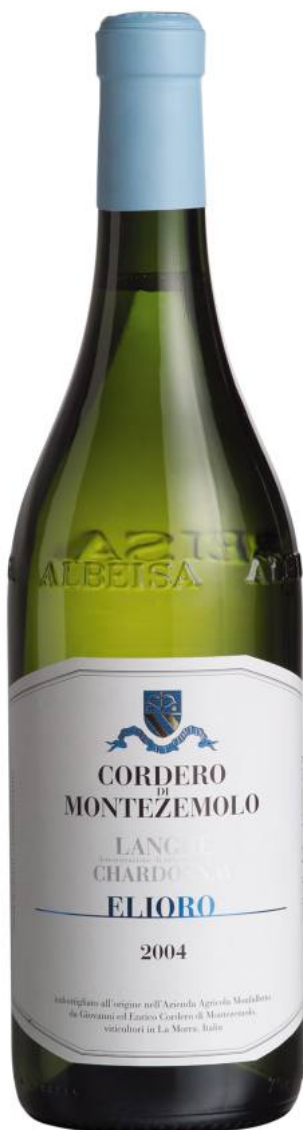


Cordero di Montezemolo

„Elioro“ Chardonnay Langhe 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 baricích 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

Zářivá zlatavá barva s vysokou viskozitou, komplexní exotická vůně připomínající mango, grapefruit, banán a ušlechtilé dřevo. Je plné, přesto svěží a ne příliš dřevnaté. Velice dobře snoubené dřevo s ovocností vína. Dlouhé, perzistentní.

ODRŮDA

100% Chardonnay

OBLAST

Piemonte, Langhe – vinice cru „Elioro“ na usedlosti Monfalletto s půdou bohatou na jíl a kamení v nadmořské výšce 220 m n. m.

SBĚR

říjen, ruční do malých bedýnek

VÝNOS

65 hl / ha

VINIFIKACE

pomletí hroznů, jemné lisování, odkalení moštu, studená fermentace v nerezových tancích, následné přetočení k dokvašení do barikových sudů, kde probíhá malolaktika.

ZRÁNÍ

7 měsíců v barikových sudech

POTENCIAL

Vynikající i po 10 letech zrání v láhvi

KUCHYNĚ

K výrazným bílým masům, králíku, pečeným rybám se zeleninou, houbovým krémům, rybím rizotům a těstovinám s plody moře.