



Cordero di Montezemolo

Barolo „Monfalletto“ 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 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 granátová barva s cihlovinkovými tóny. Ve vůni je mošaté, hluboké a připomíná fialky, višně v alkoholu, koření. V chuti je suché, statné s mužnými taniny a dobrou pitelností.

ODRŮDA

100% Nebbiolo

OBLAST

Piemonte, Langhe, u usedlosti Monfalletto u obce La Morra, nadmořská výška 250 – 300 m n. m. Půdy bohaté na mangan, vápenité, s jihovýchodní a jihozápadní expozicí.

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

20 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.