

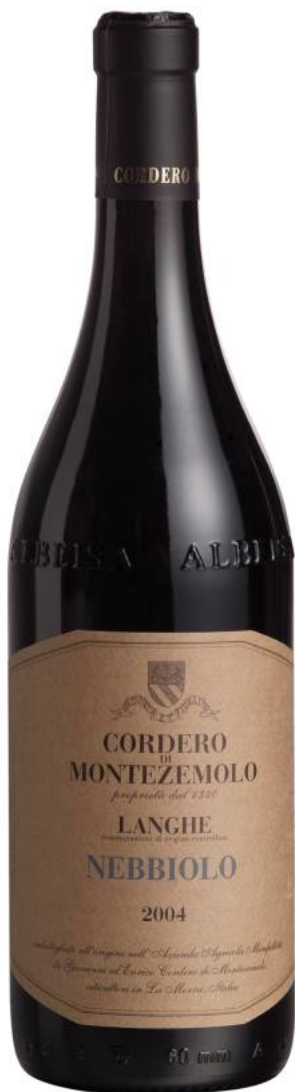


Cordero di Montezemolo

Langhe Nebbiolo, 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

Středně výrazná granátová barva s cihlovinkovými tóny. Ve vůni připomíná fialky, višně, kůru z pomerančů a koření. V chuti je suché, s dobrým taninem, který tvoří kostru vína. Považováno za malé Barolo.

ODRŮDA

100% Nebbiolo

OBLAST

Piemonte, Langhe, u usedlosti Monfalletto u obce La Morra

SBĚR

říjen, ruční do malých bedýnek

VÝNOS

65 hl / ha

VINIFIKACE

pomletí hroznů, rmutace 5 dní, promíchávání rmutu v nerez, jemné lisování, malolaktické kvašení ve dřevě.

ZRÁNÍ

8 měsíců v dubových sudech, poté 6 měsíců v láhvi

POTENCIÁL

10 let

KUCHYŇĚ

Agnolotti s ragů, dušená masa, těstoviny s lanýži, houbová rizota.