



CORDERO
DI
MONTEZEMOLO
proprietà dal 1340



Barbera d'Alba D.O.C.

Rebsorte:

100% Barbera

Produktionszone:

Ein Traubenverschnitt aus verschiedenen Lagen des Guts Monfalletto im Gemeindegebiet von La Morra. Die unterschiedlichen Höhenlagen und Ausrichtungen verleihen dem Wein Komplexität und Harmonie, die alten Rebstöcke und die lehmige Erde machen ihn schmackhaft und angenehm.

Erntezeit:

Ende September/Anfang Oktober.

Hektarertrag:

ca. 50 hl/Ha Reben.

Weinbereitung:

Kurze Gärung von rund 15 Tagen mit Maischung in Edelstahlbehältern für 4-5 Tage und häufigem Umpumpen. Malolaktische Gärung in Holz bis Dezember.

Lagerung:

In verschiedenen Fässern aus französischer und slawonischer Eiche für etwa 7-8 Monate. Abfüllung im Sommer und Handelseinführung etwa ein Jahr nach der Lese.

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe intensiv mit violetten Nuancen; Duft nach reifen Früchten, Gewürzen und Aromen; Geschmack voll und frisch. Sehr weiche Tannine.

Serviertemperatur: 16 °C.

Durchschnittliche Haltbarkeit:

Ein Wein durchschnittlicher Lebensdauer. Er kommt am besten in den ersten 4-5 Lebensjahren zum Ausdruck.

Gastronomische Empfehlungen:

Ein klassischer Wein für das piemontesische Fleischgericht "Bollito misto", warme Wurst mit Linsen, Gemüsetorte mit Karden und die traditionelle Bagna càdda.