



# CORDERO DI MONTEZEMOLO

*proprietà dal 1340*



## “Funtani” Barbera d'Alba Superiore D.O.C.

**Rebsorte:** 100% Barbera

**Produktionszone:**

Aus dem ältesten Barbera-Weinberg des Guts in La Morra reift eine Traube mit einzigartigen Eigenschaften. Die perfekte südwestliche Lage und ein Boden, der reich an Mikroelementen ist, garantieren eine außerordentliche Reife. Ein über 50 Jahre alter Weingarten, der niedrige Erträge und beeindruckende, einzigartige Früchte schenkt.

**Erntezeit:** Mitte Oktober.

**Hektarertrag:** ca. 45 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 Eiche für ca. 15 Monate. Anschließend Abfüllung und mindestens 6 Monate lang Flaschenreifung. Etwa zwei Jahre nach der Lese kommt er in den Handel.

**Organoleptische Eigenschaften:**

Farbe intensiv und tief; sehr frisch in den Düften von Himbeere, Johannisbeere und Brombeere, durchdrungen von einer warmen Gewürznote. Komplexer gehaltvoller, samtiger Geschmack.

**Serviertemperatur:** 17 – 18 °C.

**Durchschnittliche Haltbarkeit:**

Langlebiger Wein, der auch nach 10 Jahren herrliche Gefühle schenkt.

**Gastronomische Empfehlungen:**

Passt wunderbar zu dem piemontesischen Fleischgericht „Bollito misto“, Rinderschmorbraten, Gnocchi mit Wildragout, zu Ziegenrostbraten über Perlhuhn mit Pilzen, Kaninchen mit Paprika oder Kalbsnieren.