



CORDERO
DI
MONTEZEMOLO
proprietà dal 1340



“Enrico VI” Barolo D.O.C.G.

Rebsorte: 100% Nebbiolo.

Produktionszone:

Das einzige Stück Land im Gutsbesitz außerhalb des Gemeindegebiets von La Morra. Es liegt auf einem der besonders historischen, wertvollen Barolo-Hügel, Villero, in Castiglione Falletto. Der Weinberg mit kaum mehr als zwei Hektar Fläche zeichnet sich durch einen sehr kalkhaltigen Boden aus, der reich an Mikroelementen ist. Ein kompakterer Lehm, ein durchschnittlich hohes Alter der Pflanzen, die Ausrichtung nach Süden und die Höhenlage in 300 m verleihen dem Wein, der hier entsteht, Kraft und Komplexität.

Erntezeit: Mitte Oktober.

Hektarertrag: ca. 45 hl/Ha Reben.

Weinbereitung:

Die ganze Maische steht 4-5 Tage ebenso wie die abschließende Gärung für die folgenden 10-12 Tage in Edelstahlwannen. Anschließend wird der Wein für die malolaktische Gärung bis Ende Dezember in kleine Fässer aus französischer Eiche gefüllt.

Lagerung:

Reift langsam 18-20 Monate lang in kleinen Fässern aus französischer Eiche.

Organoleptische Eigenschaften:

Dieser hochrangige kühne, komplexe Barolo zeichnet sich durch intensiv granatrote Farbe aus. Der Nase bietet er ein feines Gewürzaroma (Eukalyptus, Lakritze und Zimt), reife Früchte (in Alkohol eingelegte Kirsche, Brombeere und Pflaume) und eine leichte Note von Veilchen und Heilkräutern. Am Gaumen kräftig, leicht säuerlich, frisch und unendlich.

Serviertemperatur: 18 °C.

Durchschnittliche Haltbarkeit:

Langlebiger Wein, der langsam und konstant in der Flasche reift. Große Ausdrucksfähigkeit auch nach mehreren Jahrzehnten. Ewig.

Gastronomische Empfehlungen:

Aristokratischer Wein, der ideal zu Wild und Wildgeflügel, Hasenpfeffer, Rinderschmorbraten, Gämse, Rehrücken, Wildschwein, Hirsch und Taube passt. Glänzend zu Gerichten, die mit weißem Trüffel aus Alba veredelt werden: Gemüsetörtchen mit Karden und Käsesauce oder Entenravioli.