



CORDERO
DI
MONTEZEMOLO
proprietà dal 1340



“Monfalletto” Barolo D.O.C.G.

Rebsorte: 100% Nebbiolo.

Produktionszone: Historischer Wein dieses Guts, der durch sorgfältigen Verschnitt eines Großteils der Monfalletto-Lagen gewonnen wird. Das Alter der Rebstöcke zwischen 20 und 40 Jahren und die rigorose Ausrichtung zwischen Südost und Südwest tragen zu erlesenen Produktionen und harmonischer Reifung bei. Der lehmige, kaum kalkhaltige Boden verleiht Eleganz und Komplexität. Magnesiumoxid und Mangan im Boden fördern die Reifung von dichten, sehr weichen Tanninen. Höhen zwischen 250 und 300 m üdM..

Erntezeit: Mittlere Oktoberwochen.

Hektarertrag: ca. 45 hl/Ha Reben.

Weinbereitung: Jeder Weinberg mit einheitlichen Eigenschaften (Ausrichtung, Alter, Boden, Pflanzabstand, Klone usw.) wird für sich gelesen und vinifiziert. Die ganze Maische steht 4-5 Tage ebenso wie die abschließende Gärung für die folgenden 10-12 Tage in Edeldstahlwannen. Anschließend wird der Wein für die malolaktische Gärung bis Dezember in Fässer verschiedener Größe und Art gefüllt.

Lagerung: Alle verschiedenen Partien werden für einen Zeitraum zwischen 18 und 22 Monaten in verschiedenen Holzarten – aus Frankreich und Slawonien – gelagert. Anschließend folgen der Endverschnitt und die Flaschenabfüllung. Nach einem Jahr Reifung sind die Flaschen bereit für den Handel.

Organoleptische Eigenschaften: Intensiv granatrot, zeigt an der Nase perfekt gemischte Blumen- und Gewürznoten: Lakritze, in Alkohol eingelegte Kirschen, Kakao und frische Himbeere treten hervor; am Gaumen reich, füllig und elegant.

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, Windschwein, Hirsch und Schneehuhn passt. Glänzend zu Gerichten, die mit weißem Trüffel aus Alba veredelt werden: Gemüsetörtchen mit Karden und Käsesauce oder Entenravioli.