



CORDERO DI MONTEZEMOLO

proprietà dal 1340



Dolcetto d'Alba D.O.C.

Rebsorte: 100% Dolcetto

Produktionszone:

Große Fläche alter eigener Weinberge am Nordhang des Guts Monfalletto in im Gemeindegebiet von La Morra. Leichter lehmhaltiger Boden, stark magnesium- und manganhaltig mit Ausrichtung von Nordosten bis Nordwesten. Höhenlage zwischen 220 und 260 m üdM.

Erntezeit: Mitte September.

Hektarertrag: ca. 50 hl/Ha Reben.

Weinbereitung:

Maischung 3-5 Tage bei Temperaturen zwischen 28 und 30 °C mit häufigem Umpumpen in Edelstahlwannen. Abstich und Ende der alkoholischen Gärung in ca. 10 Tagen. Malolaktische Gärung in Stahl und zu einem Teil in Holz.

Lagerung:

In Stahl und zu einem geringen Teil auch in Holz. Im Frühling Verschnitt und Abfüllung. Handelseinführung innerhalb von 2 Monaten.

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe leuchtend rubinrot; Duft frisch und klar nach Beerenobst und Kirschen.

Serviertemperatur: 15 – 16 °C.

Durchschnittliche Haltbarkeit:

Junger Wein, der am besten innerhalb seiner ersten Lebensjahre genossen werden sollte.

Gastronomische Empfehlungen:

Ein klassischer Wein, der zum vollständigen, umfangreichen Angebot an piemontesischen Vorspeisen passt: Carne all'albese (rohes Rindfleisch), gefüllte Paprika, rohe und Kochsalami, Vitello tonnato, außerdem zu Pastagerichten wie Tajarin, Agnolotti und Lasagne sowie zu Geflügel, Rouladen und Spießen.