



CORDERO DI MONTEZEMOLO

proprietà dal 1340



“Gorette” Barolo D.O.C.G.

Rebsorte: 100% Nebbiolo

Produktionszone:

Sehr begrenzte Produktion (nur 1000 Magnum) aus einer Auswahl der besten Reben vom wertvollsten Weinberg im Gutsbesitz Monfalletto. Er liegt zu Füßen der mehrhundertjährigen Libanonzeder am Südosthang. Alte Rebstöcke, ein reichhaltiger, lehmiger Boden in 300 m Höhe garantieren eine ideale Reifung für einen kühlen, komplexen Barolo. Ewig.

Erntezeit: Ende Oktober.

Hektarertrag: ca. 43 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 Dezember in kleine Fässer aus französischer Eiche gefüllt.

Lagerung:

Reift langsam 24 bis 30 Monate lang in kleinen Fässern aus französischer Eiche.

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe intensiv granatrot; an der Nase kühn und komplex mit einer ausgewogenen Mischung von Blüten, Früchten und Gewürzen, unter denen Nuancen von Veilchen, Lakritze, Kirsche und Himbeere hervorragen. Pfeffer und Trüffel kommen im Abgang zum Ausdruck. Am Gaumen warm und umfassend mit langem, stilvollem Nachhall.

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.