



CORDERO DI MONTEZEMOLO

proprietà dal 1340



“Elioro” Langhe Chardonnay D.O.C.

Rebsorte:

100% Chardonnay.

Produktionszone:

Eigener Weinberg mit geringer Ausdehnung, der 1987 persönlich mit ausgewählten Rebstöcken bepflanzt wurde. Er liegt in der Gemeinde La Morra im niedrigsten Teil von Monfalletto auf einer Höhe von 220 m mit östlicher Ausrichtung, der Boden ist lehmig, reichhaltig und alkalisch.

Erntezeit:

In den ersten 10 Septembertagen..

Hektarertrag:

ca. 50 hl/Ha Reben..

Weinbereitung:

Zunächst Abbeeren und Pressen, dann statische Klärung für 6-7 Tage. Der reine Most wird vom Hefetrub getrennt und gärt bei 15-16 °C etwa eine Woche lang im Edelstahlbehälter. Umfüllung in Holz, wo die Gärung nach ca. 2-3 Wochen abgeschlossen wird.

Lagerung:

Nach der alkoholischen Gärung bleibt er für die malolaktische Gärung auf der Hefe noch etwa einen Monat im Holz bei niedriger Temperatur und häufigem Aufrühren des Hefesatzes. Nach der Trennung vom Absatz ruht er weitere 6-7 Monate im Holz. In der Flasche reift er noch 2-3 Monate, bis er in den Handel kommt.

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe kräftig gelb mit Goldton; an der Nase tropisch nach Zitrusfrüchten, Pampelmuse, Banane und zarter Eiche. Am Gaumen fett, kräftig und frisch mit langem Abgang und Persistenz.

Serviertemperatur:

10 °C.

Durchschnittliche Haltbarkeit:

Ein Wein mit guten Alterungsperspektiven. Auch nach 10 Jahren herrlich.

Gastronomische Empfehlungen:

Angesichts seiner kräftigen Struktur passt er gut zu zahlreichen Gerichten: Hühnerterrinen, Vorspeisen mit Fisch, Pastagerichten mit Krustentieren, Gemüse- und Cremesuppen mit Pilzen, Kartoffeln und Lauch bis hin zu hellem Fleisch im Salat. Hervorragend zu Seefisch..