



CORDERO DI MONTEZEMOLO

proprietà dal 1340



Montezemolo Brut V.S.Q.P.R.D.

Rebsorte:

95% Chardonnay / 5% Pinot Nero

Produktionszone:

Traubenauswahl von Rebstöcken in der Gemeinde La Morra, die nach Osten und Nordwesten ausgerichtet sind und auf 250 m üdM Höhe liegen. Der Boden ist alkalisch und lehmig.

Erntezeit:

In den ersten Septembertagen.

Hektarertrag:

ca. 50 hl/Ha Reben.

Weinbereitung:

Wie alle weißen Trauben für die Sektgrundlage wird er in Stahlbehältern und zu einem Teil in Holz fermentiert. Nach etwa einem Jahr erfolgt die zweite Gärung in der Flasche.

Lagerung:

24 bis 48 Monate auf der Hefe in der Flasche. Méthode Champenoise.

Organoleptische Eigenschaften:

Blumig und duftend, andauernde Perlage; Duft von Trockenfrüchten,

Ananas, Apfel und Honig. Frisch und klar am Gaumen.

Serviertemperatur:

8 °C.

Durchschnittliche Haltbarkeit:

Ein Wein mittlerer Lebenszeit. Ab dem Degorgieren kann er etwa 4 Jahren gelagert werden.

Gastronomische Empfehlungen:

Geeignet als Aperitif, passt gut zu kalten Vorspeisen und Parmigiano.