



CORDERO DI MONTEZEMOLO

proprietà dal 1340



Barbera d'Alba D.O.C.

Vitigno:

Barbera 100%

Zona di produzione:

Ottenuta dall'assemblaggio di uve di vari vigneti della tenuta Monfalletto sul territorio Lamorrese. Altitudini ed esposizioni diverse conferiscono complessità ed armonia al prodotto. Viti vecchie e terreno argilloso, succulenza e piacevolezza.

Epoca di raccolta:

Fine settembre / inizio ottobre.

Resa per ettaro:

70 q.li/Ha di uva.

Vinificazione:

Fermentazione breve di circa 15 giorni con macerazione in acciaio inox per 4/5 giorni e frequenti rimontaggi. Fermentazione malolattica in legno fino a dicembre.

Affinamento:

In vari fusti di rovere francese e di Slavonia per circa 7/8 mesi. Imbottigliamento estivo e commercializzazione a distanza di circa un anno dalla raccolta.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore inteso e violaceo; naso di frutta matura, spezie e fragranze; bocca piena e fresca. Tannini morbidissimi.

Temperatura di Servizio:

16 °C.

Vita media del Vino:

Vino di media durata. Si esprime al meglio nei primi 4/5 anni di vita.

Abbinamenti gastronomici:

Classico accompagnamento per bollito misto alla piemontese, salumi caldi con lenticchie, tortino di cardo e la tradizionale bagna càdda.