



# CORDERO DI MONTEZEMOLO

*proprietà dal 1340*



## “Funtani” Barbera d'Alba Superiore D.O.C.

### **Vitigno:**

Barbera 100%

### **Zona di produzione:**

Dal più vecchio vigneto di barbera della tenuta a La Morra matura un'uva dalle caratteristiche uniche. Perfetta esposizione a Sud/Ovest e un terreno ricco di microelementi garantiscono maturazioni eccezionali. Una vigna di oltre 50 anni che regala basse rese ed emozionanti ed unici frutti.

### **Epoca di raccolta:**

Metà ottobre.

### **Resa per ettaro:**

60 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 per circa 15 mesi. Segue imbottigliamento e stoccaggio in bottiglia per almeno 6 mesi. Esce in commercio a circa due anni dalla data di raccolta.

### **Caratteristiche Organolettiche:**

Colore intenso e profondo; freschissima nei profumi, deliziati da lampone, ribes e mora intrisi in una calda espressione speziata. Gusto complesso di sostanza e vellutato.

### **Temperatura di Servizio:**

17 – 18 °C.

### **Vita media del Vino:**

Vino longevo che anche dopo 10 anni continua a donare splendide emozioni.

### **Abbinamenti gastronomici:**

Splendido per bollito misto piemontese, brasato di manzo, gnocchi al ragù di selvaggina.