



# CORDERO DI MONTEZEMOLO

*proprietà dal 1340*



## “Enrico VI” Barolo D.O.C.G.

### **Vitigno:**

Nebbiolo 100%

### **Zona di produzione:**

Unico pezzo di terra di proprietà al di fuori del comune di La Morra. Situato in una delle più storiche e prestigiose colline del barolo, il Villero, a Castiglione Falletto il vigneto di poco più di due ettari di superficie si differenzia per un terreno molto calcareo e ricco di microelementi. Un'argilla più compatta, un'età media delle piante elevata, l'esposizione a sud e l'altitudine di 300 m.s.l.m. conferiscono potenza e complessità al vino che ne deriva.

### **Epoca di raccolta:**

Metà ottobre.

### **Resa per ettaro:**

60 q.li/Ha di uva.

### **Vinificazione:**

Tutta la macerazione di 4/5 giorni avviene in vasche di acciaio inox così come l'ultimazione della fermentazione per i successivi 10/12 giorni. Dopodiché il vino, trasferito in piccoli fusti di rovere francese, effettua la fermentazione malolattica fino a dicembre.

### **Affinamento:**

Matura lentamente per 18/20 mesi in piccole botti di rovere francese.

### **Caratteristiche Organolettiche:**

Barolo d'alto rango, austero e complesso si presenta con colore rosso granato intenso. Al naso propone una fine speziatura (eucalipto, liquirizia e cannella), una frutta matura (ciliegia sotto spirito, mora e prugna) e una leggera nota di violetta ed erbe officinali. Bocca potente, leggermente acida, fresca e interminabile.

### **Temperatura di Servizio:**

18 °C.

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

Vino longevo che matura lentamente e costantemente in bottiglia. Grandi espressioni anche a distanza di vari decenni. Eterno.

### **Abbinamenti gastronomici:**

Vino aristocratico che trova ideale mariane con cacciagione e selvaggina, lepre in civet, brasato di manzo, camoscio, sella di capriolo, cinghiale, cervo e piccione. Superbo con piatti arricchiti da tartufo bianco d'Alba: tortino di cardi con fonduta e ravioli d'anatra