



CORDERO
DI
MONPEZEMOLO
proprietà dal 1340



“Monfalletto” Barolo D.O.C.G.

Vitigno:

Nebbiolo 100%

Zona di produzione:

Vino storico della tenuta ottenuto dall'accurato assemblaggio della maggior parte dei vigneti Monfalletto. Età vecchia tra i 20 e i 40 anni, esposizioni rigorosamente comprese tra Sud/Est e Sud/Ovest conferiscono produzioni pregiate e maturazioni armoniche. Il terreno argilloso e poco calcareo conferisce eleganza e complessità. Ossidi di magnesio e manganese presenti nel terreno agevolano la maturazione di tannini fitti e morbidi. Altitudine tra i 250 e i 300 m.s.l.m.

Epoca di raccolta:

Settimane centrali di ottobre.

Resa per ettaro:

65 q.li/Ha di uva.

Vinificazione:

Ogni vigneto con caratteristiche uniformi (esposizione, età, terreno, sesto d'impianto, cloni...) viene raccolto e vinificato per conto proprio. 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 botti di varia dimensione e tipologia effettua la fermentazione malolattica fino a dicembre.

Affinamento:

Tutte le varie partite effettuano un periodo di affinamento in vari tipi di legno, francese e di Slavonia, per un periodo tra i 18 e i 22 mesi. Dopodiché avviene l'assemblaggio finale e l'imbottigliamento. A distanza di un anno le bottiglie sono pronte per la commercializzazione.

Caratteristiche Organolettiche:

Granato intenso, al naso evidenzia sensazioni floreali e speziate perfettamente miscelate: liquirizia, ciliegia sotto spirito, cacao e lampone fresco in evidenza; al gusto si presenta ricco, corposo ed elegante.

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 pernici. Superbo con piatti arricchiti da tartufo bianco d'Alba: tortino di cardi con fonduta e ravioli d'anatra.