



# CORDERO DI MONTEZEMOLO

*proprietà dal 1340*



## Dolcetto d'Alba D.O.C.

### **Vitigno:**

Dolcetto 100%

### **Zona di produzione:**

Vasta superficie di vecchi vigneti di proprietà nel versante Nord della tenuta Monfalletto nel comune di La Morra. Terreno argilloso leggero ricco di ossido di magnesio e manganese con esposizione che va da Nord/Est a Nord/Ovest. Altitudine compresa tra 220 e 260 m.s.l.m.

### **Epoca di raccolta:**

Metà settembre.

### **Resa per ettaro:**

70 q.li/Ha di uva.

### **Vinificazione:**

Macerazione per 3/5 giorni a temperature tra 28 e 30 °C con frequenti rimontaggi in vasche di acciaio inox. Svinatura e fine della fermentazione alcolica in 10 giorni circa. Fermentazione malolattica in acciaio e parte in legno.

### **Affinamento:**

In acciaio e, per modesta parte, anche in legno. Assemblaggio in primavera e imbottigliamento. Commercializzazione entro 2 mesi.

### **Caratteristiche Organolettiche:**

Colore rosso rubino acceso; profumo fresco e nitido di frutta a bacca piccola e ciliegia.

### **Temperatura di Servizio:**

15 – 16 °C.

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

Vino giovane da consumarsi preferibilmente entro i primi anni di vita.

### **Abbinamenti gastronomici:**

Classico vino da accompagnare all'intera e ricca gamma di antipasti piemontesi: carne cruda all'albese, peperone ripieno, salame crudo e cotto, vitello tonnato,... e sui primi piatti come tajarin e agnolotti, lasagne, pollame, involtini e spiedini.