



CORDERO
DI
MONTEZEMOLO
proprietà dal 1340



“Gorette”
Barolo D.O.C.G.

Vitigno:
Nebbiolo 100%

Zona di produzione:

Produzione molto limitata (solo 1000 magnum) ottenuta dalla selezione dei migliori grappoli del più pregiato vigneto di proprietà della tenuta Monfalletto. Sorge ai piedi del centenario Cedro del Libano sul versante che guarda a Sud/Est. Viti vecchie, terreno ricco e argilloso a 300 m.s.l.m. garantiscono una maturazione ideale per un barolo austero e complesso. Eterno.

Epoca di raccolta:

Fine ottobre.

Resa per ettaro:

55 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 24 / 30 mesi in piccole botti di rovere francese.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore intenso granato; naso austero e complesso di equilibrato mix tra fiori, frutti e spezie; spiccano sentori di viola, liquirizia, ciliegia e lampone. Pepe e tartufo si esprimono nel finale; bocca calda ed avvolgente dal finale lungo e di stile.

Temperatura di Servizio:

16 °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.