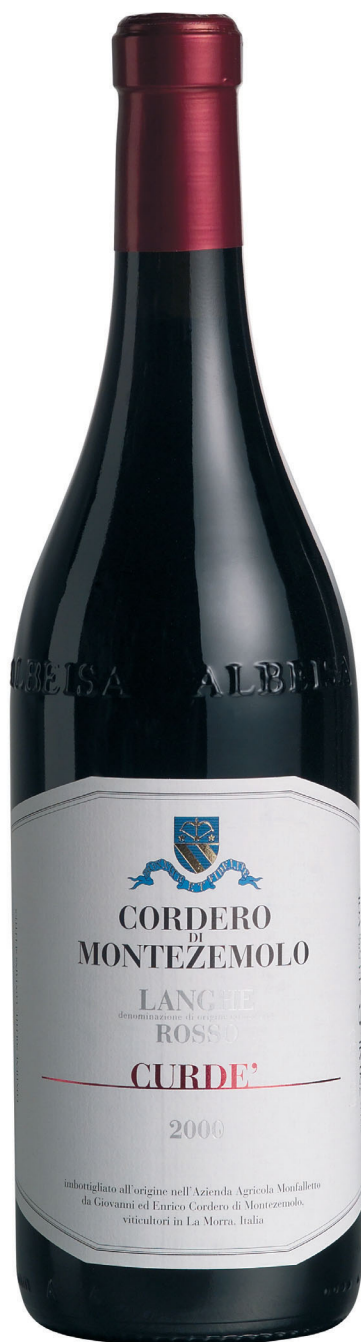




# CORDERO DI MONTEZEMOLO

*proprietà dal 1340*



## “Curdè” Langhe Rosso D.O.C.

### **Vitigno:**

Pinot Nero 50% - Nebbiolo e Barbera 50%

### **Zona di produzione:**

Dai vari vigneti di proprietà in La Morra una piccola selezione di uve particolari per un vino di fantasia. Con terreno argilloso, su altitudine varie e diverse esposizioni.

### **Epoca di raccolta:**

Fine settembre.

### **Resa per ettaro:**

60 / 70 q.li/Ha di uva.

### **Vinificazione:**

Fermentazione breve di circa 15 giorni con macerazione in acciaio inox per 4/5 giorni e frequenti rimontaggi.

### **Affinamento:**

Ogni singolo vitigno affina in botti di rovere francese e di Slavonia per un periodo compreso tra i 12 e 15 mesi. Segue imbottigliamento e stoccaggio per 6 mesi prima della commercializzazione.

### **Caratteristiche Organolettiche:**

Colore rosso intenso, dai profumi delicati di fiori freschi e secchi, dalla violetta alla mora. In bocca è strutturato, morbido e trasmette tannini dolci ma persistenti.

### **Temperatura di Servizio:**

17 – 18 °C.

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

Vino dalle lunghe prospettive di vita, anche oltre 10 anni.

### **Abbinamenti gastronomici:**

Zuppe e cappellette di funghi alla griglia, bracioline d'agnello, fagiola ripiena, sella di capriolo.