



CORDERO DI MONTEZEMOLO

proprietà dal 1340



Montezemolo Brut V.S.Q.P.R.D.

Vitigno:

Chardonnay 95% - Pinot Nero 5%

Zona di produzione:

Selezione di uve del Comune di La Morra di vigneti esposti ad Est e Nord/Ovest a 250 m.s.l.m. di altitudine. Terreno alcalino argilloso.

Epoca di raccolta:

Prima giorni di settembre.

Resa per ettaro:

70 q.li/Ha di uva.

Vinificazione:

Fermentato come tutti i bianchi per preparare la base spumante in acciaio e parte in legno. Dopo un anno circa si fa fare la rifermentazione in bottiglia.

Affinamento:

Da 24 a 48 mesi sui lieviti in bottiglia. Metodo Champenoise.

Caratteristiche Organolettiche:

Floreale e fragrante, persistente nella spuma; profumi di frutta secca, ananas, mela e miele. Fresco e nitido in bocca.

Temperatura di Servizio:

8 °C.

Vita media del Vino:

Vino di media vita. Dalla data della sboccatura si può conservare per 4 anni circa.

Abbinamenti gastronomici:

Adatto come aperitivo, si sposa bene con antipasti freddi e parmigiano reggiano.