

PIEMONTE | Luca Maroni



Storica azienda della zona del Barolo di proprietà della famiglia Cordero di Montezemolo fin dal 1340. Trenta ettari nel cuore del Barolo per produzioni limitate, di qualità, dei tradizionali vitigni di Langhe. Architettonicamente ben inserita sulla collina del Monfalletto, a La Morra, ha da sempre curato con minuziosa attenzione i fabbricati e i vigneti adiacenti arricchendo così la bellezza della sua struttura. La cantina è stata recentemente ristrutturata ed è aperta a tutti gli eno-appassionati.

Cordero di Montezemolo

Soc. Agr. Monfalletto Ss
Fraz. Annunziata, 67 - 12064 La Morra (CN) - tel. 017350344 fax 0173509235 - info@corderodimontezemolo.com - www.corderodimontezemolo.com - Responsabili della produzione: Giovanni, Elena e Alberto Cordero di Montezemolo (Titolari), Enrico Olivieri e Gianfranco Cordero di Montezemolo (Enologi), Alberto Cordero di Montezemolo (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1340 - Vini prodotti: 12 - ☎: 240.000 - Ettari: 30 + 5 in affitto - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ☑: sì - ☒: sì - ☒: no

IL MIGLIOR VINO

Barolo Enrico VI 2007 **90**
Consistenza: 32 - Equilibrio: 30 - Integrità: 28



Sensazioni: la polifonia di voce è dolcezza e suadanza potentissima pura. Le vene son di prugna, di mora e d'uva, le porta la terra col suo estratto poderoso ammantato in broccati ed in sciarpe di copiosissima glicerina. Tutto è apertamente dolce, e la potenza del suo tuono di frutto, tutto armoniosamente avvolge. La polpa della caramella glassata di lampona, la sua intensa dolcezza stupenda s'irradia prima all'olfatto, fendendo dolcemente intensa e puramente fonda, poi in deglutizione, schiocco di ciliegia e linfa il cui richiamo è pura confettura d'aroma, balsamo emolliente e medicamentoso. Eccellente tanto l'intensità e l'integrità della sua densa, speziata emissione olfattiva, quanto la morbidezza palatale della sua armoniosa composta di mora e d'amarena mature. Un gran vino-frutto, di favolosa qualità viticola, e di rispettosissima enologia.

Informazioni: ☑ - ☒: 28/07/11 - ☒: E - ☎: 9.000 - ☒: Nebbiolo

Impressioni del produttore: L'annata perfetta per qualsiasi palato. Delicato e schietto per chi approccia da poco il Nebbiolo e strutturato e ricco per chi ama già da tempo la denominazione.

GLI ALTRI VINI

BARBERA D'ALBA SUPERIORE FUNTANI 2008 **IP: 86**
C: 32 - E: 28 - I: 26 - ☑ - ☎: 9.000 - ☒: Barbera

BAROLO MONFALLETTO 2007 **IP: 86**
C: 32 - E: 27 - I: 27 - ☑ - ☎: 45.000 - ☒: Nebbiolo

CHARDONNAY LANGHE ELIORO 2009 **IP: 85**
C: 29 - E: 29 - I: 27 - ☑ - ☎: 8.000 - ☒: Chardonnay

NEBBIOLO LANGHE 2010 **IP: 85**
C: 30 - E: 27 - I: 28 - ☑ - ☎: 24.000 - ☒: Nebbiolo

BAROLO BRICCO GATTERA 2007 **IP: 85**
C: 32 - E: 27 - I: 26 - ☑ - ☎: 5.000 - ☒: Nebbiolo

Commento Conclusivo

Son ricchi perfino il Nebbiolo Langhe 2010, dal profumo intenso e turgidamente vigoroso, lo Chardonnay Langhe Elioro 2009, di grande densità e di suadanza morbidezza speziata. Poi lo spettacolo in concentrazione e potenza della Barbera d'Alba Superiore Funtani 2008, dei tre poderosi Barolo 2007 presentati da Cordero di Montezemolo. Il Barolo Bricco Gattera 2007 il più suadentemente speziato; il Barolo Monfalletto 2007 di turgore e vigore ancor più tannicamente concentrato, il Barolo Enrico VI 2007 che si rivela un gran vino. Un distillato di prugna e di ribes che tanto tocca scaldando possente e maestoso, tanto più fragrante rinfresca il suo poderoso aroma balsamicamente mentoso. Chapeau.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 86,16 (+2,58%); QQT: 6,73
Indici complessivi: C: 31,16 - E: 28 - I: 27

