



**CORDERO**  
DI  
**MONTEZEMOLO**  
*proprietà dal 1340*

## CORDERO DI MONTEZEMOLO

Fraz. Annunziata, 67 - 12064 La Morra CN - Tel. 0173 50344 - Fax 0173 509235  
www.corderodimontezemolo.com - info@corderodimontezemolo.com

**Anno di fondazione:** 1340 - **Proprietà:** Giovanni, Elena e Alberto Cordero di Montezemolo - **Fa il vino:** Gianfranco Cordero - **Bottiglie prodotte:** 230.000  
**Ettari vitati di proprietà:** 30 + 5 in affitto - **Vendita diretta:** sì  
**Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Elena Cordero di Montezemolo  
**Come arrivarci:** dalla Torino-Piacenza, uscita Asti est poi Alba-Barolo-La Morra.

*Il celebre Barolo Enrico VI non fallisce l'appuntamento con la grande annata e si aggrida agevolmente il nostro massimo riconoscimento. Proveniente dal vigneto Vilerò di Castiglione Falletto, una delle più apprezzate "posizioni" del Barolo, il 2006 conferma il carattere forte del vigneto, la struttura, il temperamento del leader. Ma nella proposta dei Cordero di Montezemolo non rimane certo isolato. L'ampia gamma si dimostra come al solito all'altezza del blasone della cantina, forse la più antica proprietà di Langa: superbo il Bricco Gattera, splendido il Barolo base, molto buono tutto il resto, con lo Chardonnay Elioro che si pone tra i migliori bianchi della regione. Purtroppo non ancora pronte le Barbera al momento dei nostri assaggi.*

### BAROLO ENRICO VI 2006



**Tipologia:** Rosso Doge - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 14,5% - **€** 48 - **Bottiglie:** 8.000 - Pregiato. Al naso campeggiano la freschezza, la vitalità, la purezza: ciliegia fresca, fragola macerata, melagrana. Poi i raffinati fiori del Nebbiolo, appassiti e fascinosi, infine spuntano folate agrumate e liquiriziose. Pieno e sodo il corpo; è fine di tannino, lungo e saporito, ottimo nel crescendo gustativo. 18 mesi di barrique. Spezzatino di cervo.

### BAROLO BRICCO GATTERA 2006 - Nebbiolo 100% - € 43



Personalità forte e distinta: spezie, caffè in grani, tabacco, liquirizia. Poi mora, mirtillo, ciliegia sotto spirito, dolcezze. Ha un naso ampio e abbondante, a cui ribatte puntuale una struttura solida e consistente, densa di sapore e tannini. Barrique. Prima annata: 1997. Tagliata di Fassone.

### BAROLO MONFALLETTO 2006 - Nebbiolo 100% - € 29



Tra i migliori "base" di La Morra. Granato classico, splende per suadanza ed equilibrio olfattivo: erbe, rosmarino, ciliegia, fragola, menta, liquirizia. Al gusto molto sapore e giuste proporzioni. Barolo completo e buonissimo e con prezzo equo. 18 mesi di maturazione tra barrique e botte grande. Murianengo.

### LANGHE CHARDONNAY ELIORO 2008 - € 16



Giallo deciso, dolce e speziato, vanigliato, burroso, agrumato. È uno Chardonnay di spiccato carattere ma anche di totale bevibilità. Ha bocca morbida e importante, fresca di acidi e lunga nel finale. Barrique per 8 mesi. Flan di asparagi e Parmigiano.

### LANGHE ARNEIS 2009 - € 8 - Forse il migliore Arneis della casa



da sempre. Sottile ma finissimo, fiori bianchi, marzapane, banana. Bocca piacevolissima, tonda, morbida, puntuale in chiusura. Acciaio. Uovo e tartufo.

### LANGHE NEBBIOLO 2009 - € 13 - Fiori, spezie fini, delicate note di



frutta. Di valore e precisione anche il sapore, consistente, fresco, levigato nel tannino. Molto buono e gratificante. 3 mesi di tonneau. Agnolotti alla piemontese.

### MONTEZEMOLO BRUT - Chardonnay 95%, Pinot Nero 5% - € 17



Naso fine di agrumi e lieviti, discreta persistenza. Bocca scorrevole e molto serbata. Fermentazione in barrique usate, 30 mesi sui lieviti. Zucchine in tempura.

## RICONOSCIMENTI ACKNOWLEDGMENTS

### Duemilavini

EDIZIONE 2011

## DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2011

Associazione Italiana Sommelier