

LA MORRA (CN)

## Cordero di Montezemolo

Frazione Annunziata, 67 Bis  
tel. 0173 50344  
www.corderodimontezemolo.it  
info@corderodimontezemolo.com

35 ha - 240.000 bt

*vende in cantina*

**VITA** - Quest'azienda a conduzione familiare di 35 ettari, di cui 30 di proprietà, affonda le proprie radici nella storia: già nel 1340 la famiglia Cordero abitava nella cascina Monfalletto. Oggi Giovanni Cordero, la moglie Luisella Alpozzi e i figli Alberto ed Elena portano avanti l'attività con il contributo di Gian Piero Romana in vigna e di Enrico Olivieri in cantina, avvalendosi inoltre della preziosa esperienza di Bruno Roggero.

**VIGNE** - Fatto raro nel panorama langarolo, i Cordero dispongono di un corpo unico di 28 ettari di vigne adagate all'ombra del grande cedro piantato sul finire dell'Ottocento e divenuto un vero e proprio simbolo della Langa. Le vigne sono condotte nel massimo rispetto dell'ambiente: niente diserbo chimico, uso del letame proveniente da un maneggio di proprietà e ricorso ai trattamenti quando se ne avverte l'assoluta necessità. La vigna del Gattera, che abbiamo visto completamente inerbita, ha una magnifica esposizione a sud-ovest.

**VINI** - Partiamo dal **Dolcetto d'Alba 2009** (60.000 bt; 10 €), impeccabile nei profumi fruttati, brioso e di gran beva, ammandorlato nel finale. Ben fatto il **Langhe Arneis 2009** (33.000 bt; 10 €), prodotto in buona parte in vigne in affitto nel Roero; conferma la bontà dell'annata per questo vitigno la **Barbera d'Alba Sup. Funtani 2007** (9.000 bt; 23 €), possente eppure freschissima, lunga e succosa. In splendida forma il **Barolo Enrico VI 2006** (9.000 bt; 50 €), che nasce nei 2 ettari di proprietà nel cru Villero di Castiglione Falletto, le cui viti hanno un'età media di settant'anni: potente e balsamico, lungo e persistente. Il **Barolo Bricco Gattera 2006** (5.000 bt; 50 €) presenta al naso intense note di piccoli frutti e in bocca è elegante, solido e mai asciugante. Il **Barolo Monfalletto 2006** (40.000 bt; 32 €) è giocato sulla finezza e rivela un'ottima beva fin da ora.

CONCIMI letame naturale

FITOFARMACI chimici

DISERBO meccanico

LIEVITI autoctoni

UVE 100% di proprietà

# RICONOSCIMENTI ACKNOWLEDGMENTS

## Slow Wine

EDIZIONE 2011

