

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 ed Alberto Cordero di Montezemolo - **Enologo:** Gianfranco Cordero - **Bottiglie prodotte:** 180.000

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 A6, uscita di Marene, proseguire in direzione Cherasco, poi La Morra; dalla Torino-Piacenza, uscita Asti est poi Alba-Barolo-La Morra.

Siamo alla diciannovesima generazione, se il calcolo è esatto, con Elena Cordero di Montezemolo recentemente convolata a giuste nozze. Sono alcuni anni che con il fratello collabora attivamente nella storica azienda: il sorriso e la garbata gentilezza caratterizzano la nuova generazione dei Cordero. Un meraviglioso Nabuchodonosor di ottimo Barolo Monfalletto ha allietato la festa e la sete degli amici presenti al matrimonio. L'antico cedro sulla sommità della panoramica collina del Monfalletto, muto testimone delle vicende dei Cordero, ha certamente approvato. Auguri.

BAROLO GORETTE RISERVA 2000



Tipologia: Rosso Docg - **Uve:** Nebbiolo 100% - **Gr.** 14% - € 200 (Magnum) - **Bottiglie:** 1.000 - Barolo venduto solo in cantina. Naso dolce, molto ispirato, con note di menta, viola, mora, anice, ribes, confettura. Sapore pieno e morbido, seducente, anche nel tannino. 20 mesi in legno grande, 48 in bottiglia. Carni alla griglia.

BAROLO ENRICO VI 2003 - Nebbiolo 100% - € 40 - Si è fermato



solo in finale. Ha naso balsamico, dolce di confetture, mou, cioccolato, ciliegia sotto spirito, menta. Bocca austera con notevole e ricca massa tannica, ruvida ma non astringente, ottima persistenza e finezza. 20 mesi di barrique. Stinco di agnello.

BAROLO BRICCO GATTERA 2003 - Nebbiolo 100% - € 40 - Impatto



olfattivo dolce e cioccolatoso di frutta rossa, lampone, melagrana, ciliegia. Un naso caldo e vellutato che anticipa un corpo importante e succoso, fitto di tannino mordace. Molto lungo in persistenza. 20 mesi di barrique. Sottiletto al basilico.

BARBERA D'ALBA SUP. FUNTANI 2004 - € 21 - Ciliegia matura,



lampone. Naso fruttato, fresco e polposo di invitante qualità. Al gusto buona massa ed equilibrio, con tipica acidità rinfrescante e media lunghezza. Barbera importante, ma che conserva leggiadria e facilità di beva. Bollito con salse.

BAROLO MONFALLETTO 2003 - Nebbiolo 100% - € 28



45.000 bottiglie di ottima qualità. Preciso nei profumi fruttati e speziati, espressivo nel sapore, pieno e tenace nel tannino. Costolette di cervo.

BARBERA D'ALBA 2005 - € 11 - Frutti carnosi con tocco vegetale che



si ripete al gusto, strutturato, molto fine sul finale. Costine di maiale alla griglia.

DOLCETTO D'ALBA 2006 - € 8 - Note di erbe e lampone. Naso sottile



ma preciso, assaggio che dona bontà e piacevolezza. Tannino dolce. Tomino elettrico.

LANGHE CHARDONNAY ELIORO 2005 - € 14 - Molto fine, percorso



da una vena di rovere sottile ma non invadente, poi fiori, frutta bianca, agrumi. Bocca di struttura ma dal preciso equilibrio. Triglia al forno.

LANGHE NEBBIOLO 2006 - € 12 - Impostazione fresca e fruttata, con



ciliegia e lampone a dominare. Nebbiolo da grandi sorsi, scorrevole. Amatriciana.

LANGHE ARNEIS 2006 - € 8 - Bianco floreale e piacevole,



delicato nei profumi, lineare e scorrevole al gusto. Melanzane alla greca.