

## RICONOSCIMENTI ACKNOWLEDGMENTS

### Gowine

#### **Cordero di Montezemolo - Monfalletto**

(0173.50344, info@corderodimontezemolo.com)

L'attività in campo vinicolo della famiglia Cordero di Montezemolo risale al 1937, quando, dopo anni di ricerche, Paolo Cordero di Montezemolo presentò il suo primo Barolo. Nel 1981 Giovanni ed Enrico hanno affiancato alla guida dell'azienda il padre Paolo, e, dopo la sua scomparsa avvenuta nel 1987, si occupano direttamente della produzione. La cantina è uno dei luoghi più emozionanti di tutta la Langa: la tenuta – per sei secoli di proprietà della famiglia Falletti – è un corpo unico di 30 ettari di vigneto nel meraviglioso anfiteatro del Monfalletto, nell'Annunziata di La Morra, e sulla cima del Bracco Gattera svetta il centenario cedro del Libano, uno dei simboli più romantici ed evocativi del mondo del Barolo.

#### **Barolo Enrico VI 2004**

#### **Barolo Enrico VI 2003**

#### **Barolo Vigna Enrico VI 2001\***

#### **Barolo Vigna Enrico VI 2000**

#### **Barolo Vigna Enrico VI 1999\***

#### **Barolo Vigna Enrico VI 1998\***

Unico appezzamento della famiglia al di fuori della proprietà del Monfalletto, la Vigna Enrico VI è il "signore" del Villero, sia per la posizione centrale all'interno del cru, sia per l'estensione del vigneto, che con i suoi quasi due ettari e mezzo è una delle parcelle più grande all'interno di questo complesso, e spezzettato, mosaico vitato. Acquistato nel 1959, questo vigneto ha piante con una media di oltre cinquant'anni di età, altitudine sui 250 metri e terreno formato da argille scure e compatte con un'alta percentuale calcarea. Lo stile di questo vino è dichiaratamente moderno: fascinosamente *boisé*, non nasconde la sua predilezione per il legno piccolo, senza che questo sottragga eccessivamente carattere e compiutezza a un'interpretazione di Barolo lussuosa nella confezione, talvolta un po' in debito di sfumature per eccellere, ma con un'ottima tenuta nel tempo. I millesimi in assaggio sfoggiano una tecnica ineccepibile al servizio di prestazioni solide e vigorose, giocate sui virtuosismi del rovere e sulla consistenza della struttura: così un **2004** dal frutto esotico e dal profilo un po' "laccato"; così un **2003** più severo e balsamico che risolve al meglio gli sfavori siccitosi della vendemmia; così un **2001** fragrante e mentolato, dove il lato estrattivo viene efficacemente compensato da un corredo tannico fine e compatto; così un **2000** con qualche contrazione olfattiva, ma con un palato in grado di offrire maggior definizione e compattezza; così un'accoppiata come quella del biennio **1999-1998**, che da una parte si appoggia al lato più dolce e *fumé* del legno con sentori di tabacco, mogano, balsami laccati e spezie, e dall'altro riesce a imprimere forza e determinazione a un palato più forte nel centro bocca che nel finale.

