

Cordero di Montezemolo



Frazione Annunziata, 67

12064 La Morra (CN)

Tel. 0173 50344

Fax 0173 509235

info@cordero

dimontezemolo.com












www.cordero

dimontezemolo.com

Enrico e Gianni non sono mai mancati all'appuntamento con la guida e quest'anno le degustazioni mettono in evidenza una progressiva crescita qualitativa. Il Barbera d'Alba Funtanì scrive temi di morbidezza, sviluppando corpo appoggiato su velluto. I profumi sono ispirati al floreale e la sua pulizia è mirabile. Per questo va a finale. L'interpretazione del Barolo Gorrette 2000 ha qualcosa di magistrale, perchè declina i caratteri tipici del vitigno con la ricchezza dei legni in cui si è affinato. Segue un vino complesso, equilibrato e poliedrico. Gli altri vini non perdono eleganza e raffinatezza e sanno raccontare su toni precisi la coerenza nella linea produttiva e la forte adesione al territorio.

Bottiglie prodotte: 170.000

Vitigni autoctoni coltivati: Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Arneis

	Barolo DOCG Riserva Gorette 2000	★★★★★ ■			€ 275-285
	Barbera D'Alba DOC Superiore Funtanì 2003	★★★★★ ■			€ 20-23
	Barbera D'Alba DOC 2004	★★★ ■			€ 11-13
	Langhe DOC Arneis 2005	★★ ■			€ 8-10
	Langhe DOC Nebbiolo 2005	★ ■			€ 13-15

Cose buone d'Italia:

Gastronomia Primo, Alba corso Langhe 24 (CN), tel. 0173 441010,
pasta fresca e gastronomia