

CORDERO DI MONTEZEMOLO

8 {5}


Frazione Annunziata, 67 - 12064 La Morra CN  Vedi su Google Maps
Tel. 0173 50344 - Fax 0173 509235
www.corderodimontezemolo.com - info@corderodimontezemolo.com

BAROLO ENRICO VI 2011 



Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 15% | € 60 | Bottiglie: 9.600 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Luminoso color rubino, granato al bordo. Olfatto intenso, ampio nello spaziare fra i sentori di violetta, legno di rosa, una prorompente balsamicità, incenso. Assaggio pieno, equilibrio perfetto nelle componenti, compreso un tannino vivace ma di nobile fattura. Lunghissima la persistenza arricchita da preziosi toni speziati. Lunga longevità potenziale ma... perché aspettare? Da viti di 50 anni in esposizione ideale sulla parte alta del cru Villero. Vinificazione in acciaio, maturazione per 19 mesi in pièce di rovere francese da 228 litri. Seguono 20 mesi di affinamento in bottiglia.

BAROLO BRICCO GATTERA 2011 


Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 15% | € 55 | Bottiglie: 5.900 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino luminoso, appena cedente al granato. Carezzevoli profumi floreali di viola e fruttati di more in confettura che anticipano un'esplosione di sentori speziati e balsamici che si fondono in un elegante mentolato. Al sorso conferma le attese qualitative con l'importante struttura e, in particolare, per il perfetto equilibrio. Il finale gustativo, lunghissimo, spicca per l'elegante ritorno balsamico. A un soffio dall'eccellenza. Le viti di Bricco Gattera hanno circa 35 anni, esposte a Sud, godono di un terreno ricco ad elevata percentuale di argilla, allevate con rese non superiori ai 50 quintali per ettaro. Uve vinificate in inox. Malolattica e maturazione per 19 mesi in pièce da 228 litri, poi 20 mesi in bottiglia.

BARBERA D'ALBA SUPERIORE FUNTANÌ 2012 

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Barbera 100% | Gr. 15% | € 24 | Bottiglie: 10.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rosso porpora molto compatto, denso sul cristallo. Profumi di more e prugne rosse in confettura, melograno, pepe nero, cacao. Assaggio di marcata struttura. L'elevata presenza di alcoli e polifenoli non condiziona un equilibrio raggiunto grazie allo spunto di freschezza, sostenuto da un tannino ben percettibile ma piacevolmente vellutato. Finale fruttato, particolarmente intenso. Vinificazione in acciaio e malolattica in legno dove matura per 15 mesi in contenitori di diversa tipologia. Affinamento in bottiglia per almeno un anno. Compagno ideale a tavola con pietanze importanti, ma anche per alleggerire una serata accompagnandolo con formaggio duro.

LANGHE ARNEIS 2014 

Tipologia: Bianco Docg | Uve: Arneis 100% | Gr. 13% | € 8,50 | Bottiglie: 60.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Brillante paglierino con riflessi dorati. Sentori di pera e pesca gialla, glicine, camomilla, cioccolato al latte. All'assaggio offre ottimo equilibrio sostenuto da piacevole morbidezza e vivace spalla acida. Marcata persistenza, piacevolmente fresca. Fermentazione e maturazione in acciaio.

LANGHE CHARDONNAY ELIORO 2013 

Tipologia: Bianco Docg | Uve: Chardonnay 100% | Gr. 13% | € 20 | Bottiglie: 6.200 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Dorato molto luminoso. Profumi intensi e avvolgenti di glicine, agrumi, crema chantilly, lieve minerale. Dotato di struttura e caratteristiche tali da fare immaginare una capacità evolutiva di svariati anni. In bocca hanno la meglio calore e morbidezza a cui fanno da contrappunto freschezza e sapidità comunque percettibili. La percezione gustativa è intensa, molto lunga e piacevolmente succosa. Vinificazione parte in acciaio parte in pièce. Maturazione di 9 mesi nelle botti da 228 litri tipiche della Borgogna, cui seguono almeno 9 mesi di affinamento nel vetro.

BAROLO MONFALLETTO 2011 

Tipologia: Rosso Docg | Uve: Nebbiolo 100% | Gr. 15% | € 30 | Bottiglie: 48.000 | Tipo bottiglia: 0,750 l

Rubino tendente al granato, luminoso e denso. All'olfatto è intenso e complesso, molto fine nei profumi di violetta, cioccolato alla ciliegia, tabacco dolce, funghi freschi. Il sorso è ricco e strutturato, ben bilanciato fra i suoi componenti tra i quali spicca un tannino sottile e vellutato che ben si integra in una lunga persistenza, senza difetti. Dai vigneti storici di Monfalletto, a La Morra, con rese non superiori ai 55 quintali per ettaro ottenute da viti fra i 15 e i 50 di età. Vinificazione in acciaio e maturazione di 22 mesi in legni di diversa tipologia e diverso passaggio. Segue almeno un anno in bottiglia.

