



CORDERO
DI
MONTEZEMOLO
proprietà dal 1340



“Bricco Gattera” Barolo D.O.C.G.

Rebsorte: 100% Nebbiolo.

Produktionszone:

Produktion in bescheidenem Umfang aus der Lese des wertvollsten Weinbergs im Gutsbesitz Monfalletto. Er liegt zu Füßen der hundertjährigen Libanonzeder mit südlicher Ausrichtung. Alte Rebstöcke und der reichhaltige, lehmige Boden auf 300 m Höhe garantieren eine ideale Reifung für einen feierlichen, komplexen Barolo.

Erntezeit: Mitte Oktober.

Hektarertrag: ca. 45 hl/Ha Reben.

Weinbereitung:

Die ganze Maische steht 4-5 Tage ebenso wie die abschließende Gärung für die folgenden 10-12 Tage in Edelstahlwannen. Anschließend wird der Wein für die malolaktische Gärung bis Ende Dezember in kleine Fässer aus französischer Eiche gefüllt.

Lagerung:

Reift langsam 18-20 Monate lang in kleinen Fässern aus französischer Eiche.

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe intensiv granatrot, an der Nase warm und reif, typische Nuancen von Veilchen und Konfitüre, Lakritze und in Alkohol eingelegte Kirschen. Am Gaumen weich, mit bemerkenswerter Struktur und feinem, nachhaltigem Tannin.

Serviertemperatur: 18 °C.

Durchschnittliche Haltbarkeit:

Langlebiger Wein, der langsam und konstant in der Flasche reift. Große Ausdrucksfähigkeit auch nach mehreren Jahrzehnten. Ewig.

Gastronomische Empfehlungen:

Aristokratischer Wein, der ideal zu Wild und Wildgeflügel, Hasenpfeffer, Rinderschmorbraten, Gämse, Rehrücken, Wind-schwein, Hirsch und Taube passt. Glänzend zu Gerichten, die mit weißem Trüffel aus Alba veredelt werden: Gemüsetörtchen mit Karden und Käsesauce oder Entenravioli.