



CORDERO DI MONTEZEMOLO

proprietà dal 1340



Langhe Arneis D.O.C.

Rebsorte:

Arneis 100%

Produktionszone:

Langhe; jeder Weinberg zeichnet sich durch verschiedene Eigenschaften aus.

Erntezeit:

Mitte September.

Hektarertrag:

ca. 60 hl/Ha Reben.

Weinbereitung:

Zunächst Abbeeren und Pressen, dann statische Klärung für 6-7 Tage.

Der reine Most wird vom Hefetrub getrennt und gärt bei 13-15 °C etwa 1 Monat in der Edelstahlwanne.

Lagerung:

Rund einen Monat lang verbleibt er für die malolaktische Gärung auf der Hefe. Es folgen das Abziehen und die natürliche Schönung in Edelstahlwannen. Abfüllung und Flaschenreife für mindestens 2 Monate, bevor er in den Handel kommt.

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe lebhaft strohgelb; intensiver Duft nach Pfirsich- und Akazienblüten, Haselnuss und gelben Blumen. Einladender, frischer Geschmack mit einer typischen leicht herben Note im Abgang.

Serviertemperatur:

8 – 10 °C.

Durchschnittliche Haltbarkeit:

Ein junger Wein, der seine Eigenschaften in den ersten 3 Lebensjahren am besten zum Ausdruck bringt.

Gastronomische Empfehlungen:

Hervorragende Begleitung zu Vorspeisen und Frühlingserichten wie Omelette mit Feldkräutern, Gemüsetorten, Gemüsesuppen, gefüllten Zucchini-Blüten, Gerichten mit Süßwasserfischen und Vitello tonnato. Auch als Aperitif optimal.