



CORDERO DI MONTEZEMOLO

proprietà dal 1340



Langhe Nebbiolo D.O.C.

Rebsorte:

100% Nebbiolo

Produktionszone:

Die Nebbiolo-Trauben stammen aus der Gemeinde La Morra von den Barolo-Weinlagen.

Erntezeit:

Ende September/Anfang Oktober.

Hektarertrag:

ca. 50 hl/Ha Reben.

Weinbereitung:

Maische in Edelstahlwannen für 3-4 Tage, dann Abstich und Gärung für weitere 10-12 Tage.

Lagerung:

Reift 6-7 Monate lang in Eichenfässern. Wird im Spätfrühling abgefüllt und kommt nach 2 Monaten Flaschenreife in den Handel.

Organoleptische Eigenschaften:

Farbe leuchtend violett, mäßig intensiv, Duft mit Nuancen von Himbeere und Veilchen. Frisch und robust, mit vollem Geschmack, zart tanninhaltig.

Serviertemperatur:

16 °C.

Durchschnittliche Haltbarkeit:

Dieser Wein sollte bevorzugt in den ersten Lebensjahren getrunken werden, er kann aber gut auch bis zu 10 Jahren altern.

Gastronomische Empfehlungen:

Hervorragend zu den Pastagerichten Agnolotti mit Ragout oder Fettuccine, Reisgerichten mit Sauce, der klassischen piemontesischen „Finanziera“ (Hühnereingeweidegericht) und dem ganzen Spektrum an Fleisch, von Kalbs- oder Lammkoteletts bis zu Ziegenrostbraten über Perlhuhn mit Pilzen, Kaninchen mit Paprika oder Kalbsnieren.