



# CORDERO DI MONTEZEMOLO

*proprietà dal 1340*



## “Bricco Gattera” Barolo D.O.C.G.

### **Vitigno:**

Nebbiolo 100%

### **Zona di produzione:**

Produzione di modeste dimensioni ottenuta dalla raccolta del più pregiato vigneto di proprietà della tenuta Monfalletto. Sorge ai piedi del centenario Cedro del Libano con esposizione Sud. Viti vecchie, terreno ricco e argilloso a 300 m.s.l.m. garantiscono una maturazione ideale per un barolo austero e complesso.

### **Epoca di raccolta:**

Metà ottobre.

### **Resa per ettaro:**

60 q.li/Ha di uva.

### **Vinificazione:**

Tutta la macerazione di 4/5 giorni avviene in vasche di acciaio inox così come l'ultimazione della fermentazione per i successivi 10/12 giorni. Dopodiché il vino, trasferito in piccoli fusti di rovere francese, effettua la fermentazione malolattica fino a dicembre.

### **Affinamento:**

Matura lentamente per 18/20 mesi in piccole botti di rovere francese.

### **Caratteristiche Organolettiche:**

Rosso granato intenso, naso caldo e maturo, sensazioni tipiche di violetta e confettura, lampone, liquirizia e ciliegia sotto spirito. Bocca morbida di notevole struttura con tannino fine e persistente.

### **Temperatura di Servizio:**

18 °C.

### **Vita media del Vino:**

Vino longevo che matura lentamente e costantemente in bottiglia. Grandi espressioni anche a distanza di vari decenni. Eterno.

### **Abbinamenti gastronomici:**

Vino aristocratico che trova ideale mariane con cacciagione e selvaggina, lepre in civet, brasato di manzo, camoscio, sella di capriolo, cinghiale, cervo e piccione. Superbo con piatti arricchiti da tartufo bianco d'Alba: tortino di cardi con fonduta e ravioli d'anatra.