



CORDERO DI MONTEZEMOLO

proprietà dal 1340



Langhe Nebbiolo D.O.C.

Vitigno:

Nebbiolo 100%

Zona di produzione:

Dal comune di La Morra provengono le uve di nebbiolo dai vigneti da Barolo.

Epoca di raccolta:

Fine settembre / Inizio ottobre.

Resa per ettaro:

70 q.li/Ha di uva.

Vinificazione:

Macerazione in vasche d'acciaio inox per 3/4 giorni poi svinatura e fine della fermentazione per ulteriori 10/12 giorni.

Affinamento:

Affina in fusti di rovere per 6/7 mesi. Imbottigliato in tarda primavera e commercializzato dopo 2 mesi di bottiglia.

Caratteristiche Organolettiche:

Dal colore viola acceso di media intensità, dona profumo di lampone e violetta. Fresco e robusto, dal sapore pieno e tannino dolce.

Temperatura di Servizio:

16 °C.

Vita media del Vino:

Vino da consumarsi preferibilmente nei primi anni di vita ma che ha buone capacità di invecchiare anche fino a 10 anni.

Abbinamenti gastronomici:

Ottimo per accompagnare agnolotti con ragù, risotti succulenti, fettuccine, la classica finanziaria piemontese, l'intera gamma di carni, dalle costole di vitello o d'agnello al capretto arrosto, alla faraona con funghi, al coniglio con peperoni, al rognone di vitello.