



CORDERO DI MONTEZEMOLO BARBERA D'ALBA DOC



País, Região e Sub-região

Itália / Langhe / La Morra



Vinhedo

Vinhas plantadas em colina de média altitude de 350 a 400m acima do nível do mar num solo de calcário, argila, marga, arenito e areia habilmente misturados pela natureza, caracterizado por uma diversidade incrível.



Uva

100% Barbera



Safra

2020



Teor Alcoólico

14,5%



Colheita

Manual



Vinificação

Vinificado em cubas de aço inox, fermentação e maceração em cubas de aço inox durante 8 a 10 dias. Fermentação malolática em madeira de diferentes origens (carvalho francês e carvalho eslavo) e tamanhos (barricas de 228L até 5.000L). Estágio em madeira por até 6 meses e posterior engarrafamento. Repouso em garrafa por alguns meses.



Notas de Degustação

Cor rubi brilhante, muito concentrado e intenso. Aromas a fruta preta muito madura como ameixa e amora, com tabaco, cacau, violeta e especiarias doces. Sabor cheio e envolvente com taninos suaves e aveludados. Temperatura de serviço: 16° C.



Harmonização

Ideal com antepastos, pratos com carnes vermelhas assadas e cozidas, e com queijos.



Sobre a Vinícola

A família dos Marqueses Cordero di Montezemolo é uma das mais numerosas famílias aristocráticas piemontesas e houve muitos Montezemolos que, no passado, como soldados e diplomatas se distinguiram por sua devoção e lealdade à então reinante Casa de Sabóia; o lema da família “Honneur et Fidélité” recorda o seu empenho constante. Ainda hoje, sob a orientação de Elena e Alberto Cordero di Montezemolo, após 19 gerações, a tradição familiar continua a se comprometer com esta terra para garantir e dar à futura geração os mesmos valores de que se orgulha.