



CORDERO DI MONTEZEMOLO BAROLO GATTERA DOCG – ORGÂNICO



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, areia, manganês e magnésio habilmente misturados pela natureza, caracterizado por uma diversidade incrível.



Uva

100% Nebbiolo



Safra

2017



Teor Alcoólico

14,5%



Colheita

Manual



Vinificação

Prensagem imediata. Fermentação e maceração em cubas de aço inox durante 10 dias. Fermentação malolática em madeira de diferentes origens (Carvalho Francês e Carvalho Esloveno) e tamanhos (barricas de 228L e barricas até 5.000L). Envelhecimento em madeira por um período de cerca de 18-19 meses. Segue-se um período de repouso em garrafa cerca de 18 a 20 meses antes do seu lançamento.



Notas de Degustação

Cor granada brilhante, moderadamente concentrado e profundo. Aromas de cereja marraschino, alcaçuz, folha de tabaco, cacau em grão, rosa, violeta e polpa saborosa de frutas. Sabor cheio e envolvente com grande quantidade de taninos, fino, mas persistente. Temperatura de serviço: 16° C.



Harmonização

Acompanha grelhados de carne de caça, vermelha, queijos variados e brigadeiro.



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.