



CORDERO DI MONTEZEMOLO DOLCETTO D'ALBA DOC



País, Região e Sub-região

Itália/ Langue / La Morra



Vinhedo

Vinhas plantadas há 25 e 40 anos em colina de média altitude de 250 a 290 m acima do nível do mar num solo de calcário, silte com argila, marga, arenito e areia habilmente misturados pela natureza, caracterizado por uma diversidade incrível.



Uva

100% Dolcetto D'Alba



Safra

2021



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. Trasega e fermentação malolática em inox, seguindo-se um período de repouso até o engarrafamento.



Notas de Degustação

Cor rubi brilhante, muito concentrado e intenso. Aromas de frutas vermelhas e pretas, com tabaco, violeta e especiarias doces. Palato cheio e envolvente com taninos macios e aveludados. Servir em temperatura de 15° C. Potencial de guarda de até 10 anos.



Harmonização

Ideal com pratos clássicos da culinária italiana, espaguete ao molho bolonhesa, polpetas de carne ao molho de tomate, risotos cremosos e 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.