



## Barbera d'Alba Piemonte

### Cordero Di Montezemolo

- **Produktionssted:** Vinhuset Monfalletto kan dateres tilbage til 1340, hvor Pietrino Falletti overtog kommunen La Morra i Piemonte. Gennem 16 generationer var huset på familiens hænder frem til 1941, hvor Fallettigrenen uddøde, og huset overdroges til de nærmeste arvinger, familien Cordero di Montezemolo. Cordero di Montezemolos vartegn, det mere end 150 år gamle libanesiske cedertræ, kan ses milevidt i det smukke landskab og ligger på toppen af en af de bedste vinmarker, Bricco Gattera.
- **Druesort:** 100 % Barbera
- **Vintype og hvad der kendetegner denne:** Aromatisk bouquet af moden frugt og krydderier. Fyldig og frisk med bløde tanniner. En af de store barbera'er der ikke kan sammenlignes med de mange masseproducerede barberaer.
- **Hvornår er de høstet og hvordan (håndplukket):** Druerne håndplukkes i slutningen af september start oktober.
- **Hvordan er den fremstillet og hvor længe er den lagret:** Efter presningen, kommer fermentering (gæring) ca. 20 dage i rustfrie ståltanke, hvor der i 7-8 dage hyppigt pumpes vin over drueskallerne, hvorefter gæringen fortsætter på træfade til december. Efter gæringen lagres vinen 7-8 måneder på franske eller slovenske egefade. Tappes herefter på flaske og efter få måneder frigives de på markedet.
- **Hvor stor er produktionen:** 40-45.000 flasker + Magnum 1.5 L.
- **Alkohol %:** 13,0 %.
- **Hvad passer vinen til:** Medium til kraftige retter.
- **Temperatur til servering:** Bør serveres ved temperatur på 16° C.
- **Drikkeklar eller med fordel gemmes:** Den bedste oplevelse af vinens karakter opnås indenfor de første 4-5 år, men kan sagtens gemmes i 10 år.



Pris ved 1 fl. **125,-**

Pris ved 6 fl. **115,-**

### dine wine kendetegner

*Unikke vine som vi selv importerer til Danmark fra små vinhuse, hvor der kæles for detaljerne.*

*Value for money - alle vinene er bedømt af "lokalt ekspertpanel" som vurderer alle vinene til en højere salgspris.*

*Vin er en smagssag men samtidig også en tillidssag - vi sælger ikke vine, vi ikke selv vil drikke.*

*Vores vine skal ikke være for komplicerede, det betyder at vi primært vælger vine der er "let drikkelige".*

*Direkte import fra producentens kældre, betyder lavere pris til dig.*

*Vort salg er langt hen af vejen baseret på "selvbetjening" - vores grundige beskrivelser af vinene skulle gerne betyde, at du trygt kan vælge vin til netop dit behov eller smag.*