



## Langhe Arneis Piemonte

### Cordero Di Montezemolo

En luksus hvidvin til dem som værdsætter  
det bedste af det bedste.

- **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 % Arneis.
- **Vintype og hvad der kendetegner denne:** Hvidvin i lys strågul farve, intens bouquet med noter af fersken og akacie, samt hasselnød og gule blomster. Imødekommende med en forfriskende finish.
- **Hvornår er de høstet og hvordan (håndplukket):** Druerne håndplukkes i starten af september.
- **Hvordan er den fremstillet og hvor længe er den lagret:** Efter presningen, kommer fermentering (gæring) ved en temperatur mellem 13-15°C i ca. en måned i rustfrie ståltanke. Efter gæringen lagres vinen tre måneder "sur lie" (på gærrester i ståltanken) til naturlig afklaring, inden den tappes på flasken. Opbevares i mindst to måneder på flaske, inden de frigives på markedet.
- **Hvor stor er produktionen:** 45.000 flasker.
- **Alkohol %:** 13,0 %.
- **Hvad passer vinen til:** Fremragende til antipasti, omeletter, grøntsagssupper, skaldyr samt lette kødretter. Eller bare som en aperitif.
- **Temperatur til servering:** Bør serveres ved temperatur på 9°C - og gerne i store (rødvins) glas.
- **Drikkeklar eller med fordel gemmes:** Den bedste oplevelse af vinens karakter opnås indenfor de første 3 år.



Pris ved 1 fl. **100,-**

Pris ved 6 fl. **95,-**

### dine vine 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.*