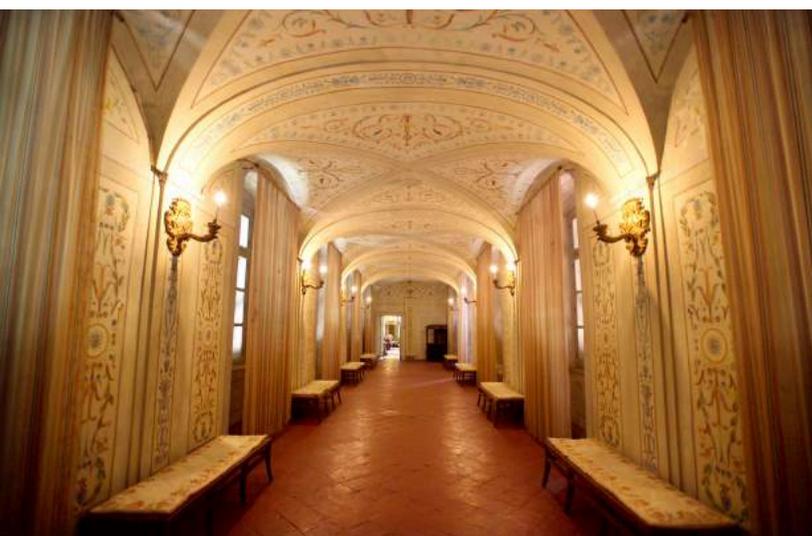




**CORDERO
DI
MONTEZEMOLO**
proprietà dal 1340

Tablet Catalogue 2021



CORDERO di MONTEZEMOLO

Soc. Agr. MONFALLETTO s.s.

Fr. Annunziata 67 – 12064 La Morra – Piemonte

T. 0173 – 50344

info@corderodimontezemolo.com

www.corderodimontezemolo.com

Follow us:

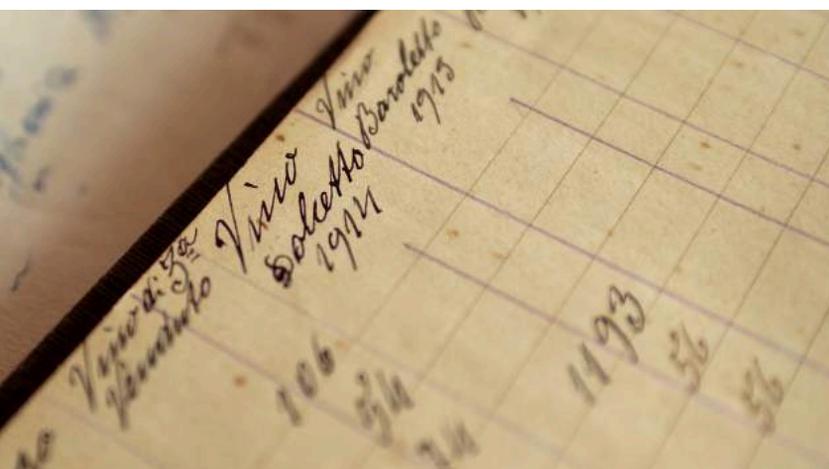


19 Generazioni
1 Storica famiglia Piemontese
56 Ettari di vigneto coltivati nelle Langhe
300.000 bottiglie produzione media annua

1 unica bottiglia personalizzata



dal **1340** proprietari del colle denominato «Monfalletto»



13 Prodotti

100% BIOLOGICO
CERTIFICATO



dal 2013

Esportato in oltre **50** Mercati



5 varietà: Nebbiolo

Dolcetto

Barbera

Arneis

Chardonnay



Vini «Varietali Giovani»

Vini freschi, d'annata, consumo a tutto pasto, quotidiano, ottimo rapporto
Qualità/Prezzo, zero (o poco) legno d'affinamento, medio invecchiamento



Barbera d'Alba D.O.C.



Dolcetto d'Alba D.O.C.



Langhe Arneis D.O.C.



Langhe Nebbiolo D.O.C.



Barbera d'Alba D.O.C.

Varietà: 100% Barbera

Vigneto: a La Morra, Alba, Guarene, Cherasco (altitudini varie tra 200 e 400 mt)

Superficie: 8 Ha circa

Età delle viti: da 5 a oltre 30 anni

Epoca di raccolta: mediamente tra 15 e 25 Settembre

Affinamento: per pochi mesi (4-5) in legno di varia natura e capacità

Longevità: dai 2 anni fino ai 10 anni

Temperatura di Servizio: 16°C

Produzione media annua: variabile dalle 50.000 alle 60.000 bottiglie

Primo anno: da almeno 100 anni



Dolcetto d'Alba D.O.C.



BIOLOGICO
dal 2017

Varietà: 100% Dolcetto

Vigneto: a La Morra, Alba, (altitudine varie tra 200 e 400 mt)

Superficie: 9 Ha circa

Età delle viti: oltre 30 anni

Epoca di raccolta: mediamente tra 8 e 15 Settembre

Affinamento: solo in acciaio (una piccola parte effettua la malolattica in vecchie barrique e poi torna in acciaio)

Longevità: dai 2 anni fino ai 10 anni

Temperatura di Servizio: 15°C

Produzione media annua: variabile dalle 35.000 alle 45.000 bottiglie

Primo anno: da oltre 100 anni, il vino più storico aziendale insieme al Barolo



Langhe Arneis D.O.C.

Varietà: 100% Arneis

Vigneto: a La Morra, Alba, Guarene (altitudini varie tra 200 e 400 mt)

Superficie: 9,5 Ha circa

Età delle viti: da 5 a oltre 30 anni

Epoca di raccolta: mediamente tra 10 e 25 Settembre

Affinamento: solo in acciaio (su feccia fine per 4 mesi) e poi in bottiglia a Febbraio

Longevità: dai 2 anni fino ai 8 anni

Temperatura di Servizio: 10°C

Produzione media annua: variabile dalle 65.000 alle 75.000 bottiglie

Primo anno: dal 1990



Langhe Nebbiolo D.O.C.

Varietà: 100% Nebbiolo

Vigneto: a La Morra, Alba, Cherasco e Roero (altitudine varie tra 200 e 450 mt)

Superficie: 7 Ha circa

Età delle viti: perlopiù viti giovani (5-10 anni)

Epoca di raccolta: mediamente tra 25 Sett. e 10 Ottobre

Affinamento: solo in acciaio (una piccola parte effettua la malolattica in vecchie barrique o in botte e poi torna in acciaio con il resto della massa)

Longevità: dai 2 anni fino ai 15 anni

Temperatura di Servizio: 15°C

Produzione media annua: variabile dalle 40.000 alle 50.000 bottiglie

Primo anno: dal 1990

Le «SELEZIONI»

Vini ottenuti da un'accurata selezione di piante vecchie (oltre 30 anni) di particelle singole in posizioni particolarmente pregiate, adatti al medio/lungo invecchiamento, complessi, ottima reputazione della critica, storicità del nome, produzioni molto limitate



Barbera d'Alba Superiore D.O.C. FUNTANI'



BIOLOGICO
dal 2017

Varietà: 100% Barbera

Vigneto: a La Morra, altitudine 220/260 mt

Superficie: 2 Ha circa

Età delle viti: oltre 60 anni

Epoca di raccolta: mediamente tra 22 e 27 Settembre

Affinamento: per 15/17 mesi in legno di varia natura e capacità + ulteriore 12 mesi di riposo in bottiglia

Longevità: dai 3 anni fino ai 20 anni e oltre – periodo ottimale tra i 5 e i 10 anni

Temperatura di Servizio: 16°C

Produzione media annua: variabile dalle 6.500 alle 9.000 bottiglie

Primo anno: 1998



Langhe Chardonnay D.O.C. ELIORO

BIOLOGICO
dal 2017



Varietà: 100% Chardonnay

Vigneto: a La Morra, altitudine 220 mt

Superficie: 2 Ha circa

Età delle viti: oltre 30 anni

Epoca di raccolta: mediamente tra 4 e 12 Settembre

Affinamento: fermentazione diretta in Tonneaux da 500L poi riposo in legno su feccia fine per 10 mesi totali + ulteriore 12 mesi di riposo in bottiglia

Longevità: dai 2 anni fino ai 15 anni e oltre – periodo ottimale tra i 4 e gli 8 anni

Temperatura di Servizio: 11°C

Produzione media annua: variabile dalle 5.500 alle 7.000 bottiglie

Primo anno: 1990

i «BAROLO»

I vini più blasonati dell'azienda che rappresentano la più alta espressione di Terroir, provenienti dagli storici vigneti di famiglia, sempre i medesimi da decenni. Austeri, eleganti, raffinati e di carattere. Adatti a lunghi invecchiamenti ma godibili già dalla loro tenera età.



Barolo D.O.C.G. «MONFALLETTO»



BIOLOGICO
dal 2017

Varietà: 100% Nebbiolo

Vigneto: a La Morra, altitudine 220/300 mt

Superficie: 13,5 Ha circa

Età delle viti: oltre 10 a oltre 60 anni

Epoca di raccolta: mediamente tra 25 Settembre e il 20 Ottobre

Affinamento: per 19/22 mesi in legno di varia natura e capacità (botti grandi di rovere di Slavonia e barrique da 228L di rovere francese) + ulteriore 12 mesi di riposo in bottiglia

Longevità: dai 5 anni fino ai 50 anni e oltre – periodo ottimale tra i 9 e i 18 anni

Temperatura di Servizio: 16°C

Produzione media annua: variabile dalle 40.000 alle 50.000 bottiglie

Primo anno: prodotto da oltre 100 anni



Barolo D.O.C.G. «ENRICO VI»



BIOLOGICO
dal 2017

Varietà: 100% Nebbiolo

Vigneto: a Castiglione Falletto, altitudine 250/300 mt

Superficie: 2,2 Ha circa

Età delle viti: oltre 60 anni

Epoca di raccolta: mediamente tra 25 Sett. e il 12 Ott.

Affinamento: per 19/22 mesi in legno di varia natura e capacità (botti grandi di rovere di Slavonia e barriques da 228L di rovere francese) + ulteriore 12 mesi di riposo in bottiglia

Longevità: dai 5 anni fino ai 50 anni e oltre – periodo ottimale tra i 10 e i 20 anni

Temperatura di Servizio: 16°C

Produzione media annua: variabile dalle 6.000 alle 7.500 bottiglie

Primo anno: 1974



Barolo D.O.C.G. «GATTERA»



BIOLOGICO
dal 2017

Varietà: 100% Nebbiolo

Vigneto: a La Morra, altitudine 2800 mt

Superficie: selezione su 3 Ha circa di soli 60-70 q.li di uva

Età delle viti: oltre 40 anni

Epoca di raccolta: mediamente tra 25 Sett. e il 12 Ott.

Affinamento: per 18/20 mesi in legno di varia natura e capacità (botti grandi di rovere di Slavonia e barriques da 228L di rovere francese) + ulteriori 20 mesi di riposo in bottiglia

Longevità: dai 5 anni fino ai 50 anni oltre – periodo ottimale tra i 10 e i 20 anni

Temperatura di Servizio: 16°C

Produzione media annua: variabile dalle 4.000 alle 6.500 bottiglie

Primo anno: 1997

Le «Piccole Specialità»

Prodotti storici che per tipologia e quantità limitate li consideriamo come complementi di gamma, dei corredi di prodotto per consumi particolari e clientela affezionata la nostro marchio



Spumante Metodo Classico «VIAVENTI» n.v.

Varietà: P. Nero 70-80% - Chard. 20-30%

Vigneto: a Neviglie, altitudine 450 mt

Superficie: 1 Ha circa

Età delle viti: miste tra 10 e 25 anni

Epoca di raccolta: inizio Settembre

Affinamento: parte della prima fermentazione in acciaio e parte in vecchie barriques per un paio di mesi. In primavera imbottigliamento per la seconda fermentazione in bottiglia, poi riposo «sui lieviti» per oltre 4 anni.

Longevità: dal degorgement circa 5-6 anni

Temperatura di Servizio: 11°C

Produzione media annua: variabile dalle 5.000 alle 8.000 bottiglie

Primo anno: prodotto per la prima volta nel 1990 –

*diventa ALTA LANGA DOCG con l'annata 2016 (uscita prevista autunno 2021)



BAROLO CHINATO n.v.

Varietà: 100% Nebbiolo

Vino: Mix di diverse annate di BAROLO docg

Processo: il vino viene messo in un recipiente di circa 1500 litri a cui si aggiunge zucchero di canna, alcol distillato da frutta e una serie di spezie in infusione di cui la China Calissaia e il principale ingrediente. Altre sono il rabarbaro, la genziana, la cannella, l'assenzio, anice stellato, scorza d'arancia rossa e altre spezie

Longevità: dai 5 anni fino ai 50 anni e oltre – periodo ottimale tra i 10 e i 20 anni

Temperatura di Servizio: 13°C

Produzione media annua: circa 2.500 bottiglie

Primo anno: dal 1993



GRAPPA di Barolo «ENRICO VI»

Varietà: 100% vinacce di Nebbiolo da Barolo Enrico VI

Metodo: distillato a bagnomaria con metodo discontinuo

Affinamento: per circa 24 mesi in legno di varia natura e capacità

Longevità: come le grappe invecchiate può durare per molti anni ma si consiglia di gustarla entro i primi 5-7

Temperatura di Servizio: 16°C

Produzione media annua: circa 600 bottiglie da 500ml

Primo anno: 2008



Ospitalità:

5 charming appartamenti per godere del fascino delle Langhe

www.agrisuite.it

