



“Futani” Barbera d’Alba Superiore - Piemonte

Cordero Di Montezemolo

Barolos “Lillebror”

- **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:** Intens dyb farve. Frisk bouquet med noter af hindbær, solbær og skovbær. Varm og krydret. Komplex, fyldig og fløjlsblød smag.
- **Hvornår er de høstet og hvordan (håndplukket):** Druerne håndplukkes i starten af oktober.
- **Hvordan er den fremstillet og hvor længe er den lagret:** : Efter presningen, kommer fermentering (gæring) ca. 25 dage i rustfrie ståltanke, hvor der i 10 dage hyppigt pumpes vin over drueskallerne. Efter gæringen lagres vinen 15 måneder på franske barriques. Tappes herefter på flaske og først efter mindst 12 måneder frigives de på markedet – altså først frigivet ca. 2.5 år efter høsten.
- **Hvor stor er produktionen:** 9-10.000 flasker + Magnum 1.5 L - 3.0 L - 5.0 L.
- **Alkohol %:** 15,0 %.
- **Hvad passer vinen til:** En meget kraftig vin (15%) som med barberadruens lette syre og elegante smag egner sig fantastisk til medium og kraftige retter. Kunne være en fantastisk julevin.
- **Temperatur til servering:** Bør serveres ved temperatur på 16,5° C.
- **Drikkeklar eller med fordel gemmes:** Den er absolut drikkeklar, men har lang levetid, selv efter 20 år får man en sublim oplevelse.



Pris ved 1 fl. **225,-**

Pris ved 6 fl. **200,-**

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.