



Monfalletto Barolo D.O.C.G. Piemonte Magnum 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 % Nebbiolo.
- **Vintype og hvad der kendetegner denne:** Fremragende og elegant fløjlsblød vin med bouquet af blomster og krydderier. I smagen finder man lakrids, kirsebær, kakao og friske hindbær. Eftersmagen er lang og blød.
- **Hvornår er de høstet og hvordan (håndplukket):** Druerne håndplukkes i slutningen af september til slutningen af oktober.
- **Hvordan er den fremstillet og hvor længe er den lagret:** Presning og 4-5 dages maceration og yderligere 10-12 dages fermentering (gæring) i ståltanke. Herefter tappes vinen i fade af forskellige størrelse og træsorter, hvor yderligere fermentation (gæring) foregår. De lagres herefter 18 til 24 måneder på franske og slovenske træfade. Tappes på flaske og et år efter frigives de til markedet.
- **Hvor stor er produktionen:** 40-48.000 flasker + Magnum 1.5 L - 3.0 L - 5.0 L.
- **Alkohol %:** 15,0 %.
- **Hvad passer vinen til:** En fantastisk vin, der passer perfekt til de fleste kød- og vildtretter.
- **Temperatur til servering:** Bør serveres ved temperatur på 16,5°C.
- **Drikkeklar eller med fordel gemmes:** Den er absolut drikkeklar, men modnes stadig i flasken, selv efter adskillige årtier, den er "timeless".



Pris ved
1.5 L **650,-**

Pris ved
3 L **1300,-**

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.