



CONTERNO FANTINO

Dolcetto d'Alba „Bricco Bastia“ DOC

Návštěva vinařství Claudia Conterna a Guida Fantina je zážitkem nejdříve z úchvatného panoramatického výhledu na vinice oblasti Langhe, zasazený Mont Blanc, Monte Rosu, Ligurské a Piemontské Alpy. Po ochutnání vín jsou kompletně uspokojeny i ostatní smysly....

V roce 1982 se Claudio Conterno a Guido Fantino rozhodli spojit myšlenky, společně obhospodařovat vinice, které jejich rodiny již dlouho vlastnili. Vzniklo tak vinařství Conterno Fantino. Guido Fantino se jako sklep mistr s obrovskou vášní od zrodu vinařství věnuje výrobě vína a Claudio Conterno se neúnavně stará o vinice a pěstování révy s neuvěřitelnou pečlivostí. Sklep se nachází na kopci „Bricco Bastia“ v Monforte d'Alba, v krajní oblasti denominace Barola s nevyšší průměrnou nadmořskou výškou vinic Barola, které zda dávají vínům nezaměnitelný charakter a dlouhověkost. Conterno Fantino obhospodařují 25 hektarů vlastních vinic a jejich roční produkce čítá necelých 130 000 láhví. Filosofii vinařství je extrémní péče o vinice s cílem získání špičkové kvality hroznů, které díky nejvyspělejší technologii ve sklepech a dlouhé zkušenosti promění ve vína, která patří k nejlepším v celonárodním měřítku. I přes relativně krátkou historii, je vinařství Conterno Fantino jasně zářící hvězdou piemontského nebe, zdobící vinné lístky nejlepších restaurací a sklepy vášnivých sběratelů vín.



PŮVOD

Hrozny odrůdy Dolcetto pocházejí z vinice, která obklopuje usedlost. Půdy jsou bohaté na písek, kamení a jílu, což dává Dolcettu velkou ovocnost a zajímavou kyselinu a strukturu. Staré kmeny byly nahrazeny výsadbou novými, které plodí menší hrozny vyšší kvality.

Obec	Monforte d'Alba
Odrůda	100% Dolcetto
Stáří vinice	15 let
Hustota výsadby	5000 keřů / ha
Zatížení keře	1,5 kg hroznů
Nadmořská výška	540 m n. m.

VINIFIKACE

Roční sběr hroznů, třídění, jemné lisování, rmutace v nerezových tancích, 5 dní, následné zrání v nerezových tancích. 6 měsíců v láhvi.

POPIS

Intenzivní granátová barva s vysokou viskozitou a filakovými reflexy. Na nose je výrazné, s tóny čerstvých hroznů, malin a višní. V ústech plné, ovocné s příjemným taninem a dobrou plností. Elegantní Dolcetto, které se dokáže i několik let dobře vyvíjet v láhvi.

KUCHYNĚ

Vhodné k těstovinám, výrazným rybám, pečeným masům a tatarskému bifteku z telecího masa.