

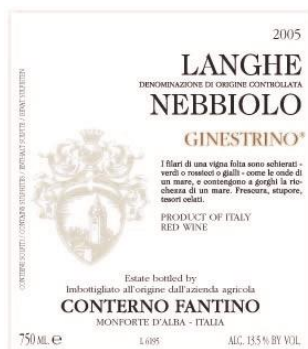


## CONTERNO FANTINO

### Langhe Nebbiolo „Ginestrino“ DOC

Návštěva vinařství Claudia Conterna a Guida Fantina je zážitkem nejdříve z úchvatného panoramatického výhledu na vinice oblasti Langhe, zasněžený Mont Blanc, Monte Rosu, Ligurské a Piemontské Alpy. Po ochutnání vín jsou kompletně uspokojeni 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 obhospodařuje 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 sklepě 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 pocházejí ze stejnojmenné vinice „Ornati a Ginestra“ v obci Monforte, za hranicí obalsti denominace Barolo. V extrémně náročných ročních, kdy se neláhvuje samotné Barolo počet láhví Langhe Nebbiolo stoupne.

<b>Obec</b>	Monforte d'Alba
<b>Odrůda</b>	Nebbiolo – klony Michet a Lampia
<b>Velikost</b>	2,5 ha
<b>Stáří</b>	20 let

<b>Nadmořská výška</b>	400 m.n.m.
<b>Sklon</b>	25%
<b>Hustota výsadby</b>	4500 keřů / ha
<b>Zatížení keře</b>	1,5 kg hroznu

#### VINIFIKACE

Ruční sběr hroznů, třídění, jemné lisování, rmutace v nerezových tancích, 6 – 8 dní, následně zrání v podruhé použitých barikových sudech, 8 – 10 měsíců, poté alespoň 3 měsíce v láhvi.

#### POPIS

Velice živá rubínová barva s granátovými reflexy. Vůně po sušeném květu růže a pecce z broskve a červených plodech. V ústech je plné, kulaté s typickými taniny pro Nebbiola z Monforte.

#### KUCHYNĚ

Těstoviny a masem, pokrmy z masa, pečená pernatá zvěřina, pečené hovězí maso, telecí nožičky, vyzrálé sýry.