



CONTERNO FANTINO

Monprá, 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 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

Víno je směs odrůd Nebbiolo, Barbera a Cabernet Sauvignon. Z vinic Bussia, Ginestra Sottana, Ornati, San Pietro. Cabernet Sauvignon je pěstováno na rozloze 1 ha se speciální expozicí, aby zabezpečil ideální zrání polyfenolů.

Obec	Monforte d'Alba
Odrůda	45% Nebbiolo, 45% Barbera, 10% Cabernet Sauvignon
Stáří vinice	30 let

Hustota výsadby 4200 keřů / ha

Zatížení keře 1,5 kg hroznů

VINIFIKACE

Rmutace v nerezových tancích, 7 – 10 dní, následné zrání v barikových sudech, 12 měsíců, asambláž odrůd a dalších 6 měsíců v bariku. Poté 1 rok v láhvi.

POPIS

Intenzivní granátová barva s vysokou viskozitou. Na nose je výrazné, s tóny kůže, černých peckovin, kaka, koření a koncentrovaných třešní, černého rybízu a moka. V chuti je teplé, pevné s vysokou ovocností a statným taninem. Velice mužné, elegantí a líbivé víno, které nepotřebuje ke své eleganci zrát tak dlouho jako velké Barolo.

KUCHYNĚ

Vynikající k pečeným masům, zvěřině, grilovaným steakům a vyzrálým sýrům.