



CONTERNO FANTINO

Barolo „Sori Ginestra“ DOCG

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 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 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 nejnepřehlednější 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 vinnice „Sori Ginestra“ v obci Monforte, kde Nebbiolo dávalo vždy výbornou kvalitu. Půda je bohatá na modrý jíla a slín a pevné částice smíchané s kameny. Vinice Ginestra je výjimečnou polohou s rychle se zahřívající půdou, expozicí na jih a dobrým odvodněním. Dává výborné hrozny i v slabších ročnících jako 2002. Barolo velké elegance, hloubky, plnosti a dlouhověkosti. Velké víno, patří mezi špičku v Barolu.

| | |
|------------------------|----------------------------------|
| Obec | Monforte d'Alba |
| Odrůda | Nebbiolo – klony Michet a Lampia |
| Velikost | 3 ha |
| Stáří | 30 let |
| Nadmořská výška | 360 m n. m. |

| | |
|------------------------|----------------|
| Sklon | 30% |
| Hustota výsadby | 4200 keřů / ha |
| Zatížení keře | 1,2 kg hroznů |

VINIFIKACE

Ruční sběr hroznů, třídění, jemné lisování, rmutace v nerezových tancích 7–10 dní, následné zrání v barikových sudech, 24 měsíců, poté 1 rok v láhvi. Sudy jsou nové, střední toustace.

POPIS

Granátová rubínová barva, výrazná typická vůně, velice perzistentní po červených plodech a koření, komplexní, strukturované, pevné. V chuti je velice koncentrované s mužným taninem. Velké aristokratické Barolo s velkým potenciálem k archivaci.

KUCHYNĚ

Propracované pokrmy z masa, pečená pernatá zvěřina, pečené hovězí maso, telecí nožičky, vyzrálé sýry.