



CONTERNO FANTINO

Bastia Chardonnay Langhe, 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 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 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

Víno je lisováno z odrůdy Chardonnay z vinice Bastia, nejvyš položená vinice v Monforte d'Alba v Langhe v Piemonte

Obec	Monforte d'Alba
Odrůda	100% Chardonnay
Stáří vinice	30 let
Hustota výsadby	4200 keřů / ha
Zatížení keře	1,5 kg hroznů

VINIFIKACE

Odkalení moštu, kvašení v barikových sudech nových, 18 měsíců, a dále 10 měsíců v láhvi, dlouhý kontakt s kvasnicemi, batonage.

POPIS

Zlatá zářivá barva s pevnou viskozitou. Komplexní a velice elegantní vůně s tóny exotického ovoce a příjemnou svěžestí. V chuti plné, minerální dlouhé.

KUCHYNĚ

Vynikající k pečeným rybám, králíku a drůbeži