

JEFFERSON CONTERNO NERVI

Vinařství Nervi je nejstarším vinařství v Gattinaře s tradicí od roku 1906, kdy jej v srdce horního Pimemonte založil Luigi Nervi. V roce 2018 vinařství kupuje Roberto Conterno, majitel vinařství Giacomo Conterno v Monforte d'Alba. Okamžitě zahajuje kompletní rekonstrukci sklepa a vinic a v roce 2021 inauguruje ve vinařství restauraci "Cucine Nervi". Vlastní vinice se rozkládají na 27ha pod majestátní Monte Rosou, ze kterých Conterno tvoří Gattinara classico a dvě slavné cru "Molsino" a "Valferana", řadu doplňuje "Il Rosao" lisované 100% z odrůdy Nebbiolo. Vína jsou Conternovsky precizní, elegantní a nadčasová.

"Po vstupu Roberta Conterna do vinařství Nervi celý vinařský svět zpozorněl a kvalitou vín nyní dokazuje obrovský potenciál Gattinara a láká víno-milce a sommeliery celého světa znovu-objevit tento úžasný cíp Piemonte. Roberto Conterno tak zásadně pomohl denominaci k zasloužené renesanci"

Jiří Markuzzi

Jefferson od Nervi je elegantní šumivé víno vyráběné tradiční metodou Metodo Classico výhradně z hroznů Nebbiolo. Po sklizni na konci září víno prochází druhotnou fermentací v lahvi a následně zraje 36 měsíců na kalech, což mu dodává jemnost, hloubku a komplexní aroma.



Oblast: Piemonte, Gattinara

Odrůda: 100% Nebbiolo

Vinifikace: Hrozny Nebbiolo se sklízí ručně na konci září a po jemném lisování probíhá první fermentace v nerezových tancích, která zachovává svěžest a aromatickou čistotu vína. Následně víno zraje v lahvi metodou Metodo Classico s druhotným kvašením a 36měsíčním zráním na kalech, což mu dodává jemné perlení a komplexní chuťový profil.

Chuť: Chuť je svěží a minerální, s tóny lesních jahod, malin a jemných citrusů. Má vyváženou strukturu, lehké třísloviny a dlouhý, elegantní závěr.

Párování: Skvěle se hodí k rybám, mořským plodům, bílým masům nebo uzenému lososu. Výborně doplní také lehké předkrmy či se podává jako elegantní aperitiv.