Aldo Conterno „ Quartetto ” 2020 Langhe DOC rosso 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu	I0003515

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy z odrůdy 40% Nebbiolo, 20% Pinot Nero, 20% Merlot a 20% Syrah vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Piemonte - Barolo - suché

Elegantní cuvée čtyř odrůd ("QUARTETTO") z prestižního Piemontu. Kombinace Nebbiola s dalšími, ne pro Itálii typickými odrůdami nabízí harmonii chutí, bohaté aroma a vynikající strukturu.

Hluboká, bohatá rubínově červená barva. Ve vůni se projevují tóny zralých černých třešní, ostružin, švestek, fialek, santalového dřeva, kmínu, dehtu a jemného železa. Na patře má dužnatou strukturu se šťavnatými tmavými bobulemi, zemitými podtóny, lékořicí a živou kyselostí, která udržuje vše v rovnováze. Taniny jsou přítomny, ale uhlazené, dochuť hutná a dlouhá. Nejedná se o terroir víno – jedná se o odrůdové víno s mezinárodním charakterem a piemontskou duší. Symfonická interpretace Langhe.

Bez diskuse nejnadanější vinař Piemontu. Nikdo nevyrábí čistější, věrnější a jemnější Barola. Dokonce i jeho starší bratr Giovanni/ ten, který sdědil značku Barolo Monfortino Riserva/, známý svým tradicionalismem, změnil svůj styl, napodobující vy-víte-koho. - Matt Kramer, Wine Spectator. Aldův styl výroby vína umožňuje získat ten nejjemnější tanin, přičemž si však víno mnoho let uchovává schopnost se vyvíjet. Aldo tak patří mezi takzvané tradiční barolské výrobce, používající pouze velké sudy ze slovinského dubu. Vinice Cicala se nachází na kopci chráněnémpřed větry v horní části oblasti Bussia Soprana. Ve srovnáné s ostatními vinicemi tak produkuje robusnější a hutnější vína s převažujícím nádechem podrostu.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Aldo Conterno „ Quartetto ” 2020 Langhe DOC rosso 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Rodina představuje pro Conternovi středobod všech jejich aktivit. Pět generací věnovalo své životy vínu, což vtisklo do jejich duší úctu k jedinečnosti krajiny, jejíž charakter je pevně vtisknut do vína. Cílem rodiny je nabídnou interpretaci svého vkořenění do krajiny a zprostředkovat to vyváženým poměrem tradičních i inovativních postupů při výrobě vína. Aldo Conterno se rozkládá v oblasti Bussia ve vesnici Monteforte d´Alba, která je skutečným srdcem nejtypičtější oblasti výroby Barola. Pro výrobu vína jsou používány výhradně vlastní hrozny z 25 ha vinic rozkládajících se v nadmořské výšce okolo 400 m n.m. s jižní a jihozápadní orientací. Půda je převážně šedavě písčitá, místy vystřídaná bílým až namodralým vápenitý jílem. Výnosy na hektar jsou velmi nízké a celková produkce činí pouze 80 000 lahví ročně. Červená vína, která vždy dodržují přísnou rodinnou tradici, nejsou nijak čištěna či filtrována. Jedinečné vinice Cicala, Colonnello a Romirasco si svojí kvalitou zaslouží označení cru a z jejich hroznů se vyrábí vína vyjadřující nenapodobitelný terroir. Každá z těchto vinic představuje vlastní mikrokosmos a pouze na základě jeho hluboké znalosti a vinařské zkušenosti je možno jej vtěsnat do láhve špičkového Barola. Fermentace probíhá v nerezových tancích při kontrolované teplotě. Barolo je školeno v tradičních sudech ze slovinského dubu, zatímco další vína ve francouzském bariku. Usedlost Conterno, která vyrábí vína výhradně ze svých vlastních hroznů se skládá z 25 hektarů vinic. Vína se produkují v kontrolních zónách DOCG - Barolo (Romirasco, Gran Bussia, Colonnello, Cicala, Barolo Bussia) a DOC - Barbera d'Alba (Conca Tre Pile) a Langhe a bílé víno Chardonnay Bussiador. Pohledem do historie - v 19. století emigrovali předkové Alda Conterna do Argentiny, ale kvůli nepokojům se po několika letech vrátili zpět do Itálie. Tehdy přivedl Giovanni Conterno svou rodinu zpět na malou vinařskou farmu svého otce Giuseppeho v Monforte d'Alba a začal mu pomáhat při výrobě místního vína. Po návratu do podnikání zvýšil Conterno výrobu vína, která se prodávala v sudech nejen v Itálii, ale i v Americe, a to díky příbuznému, který zůstal v Argentině. Conterno cítil potřebu vytvořit vynikající Barola, která by byla vyráběna výhradně z nejlepších ročníků, s dlouhou vinifikační dobou a vysoké dlouhověkosti. V roce 1920 první Barola byla na světě. Na konci 30. let Giovanni předal otěže vinařství synu Giacomovi, který pokračoval v tradici svého otce s odhodláním a prozíravostí, osobně navštěvoval své klienty a využíval prestiž, kterou měl díky svým skvělým Barolům. Během těchto let začali jeho synové Giovanni a Aldo pomáhat a následovat svého otce při vedení podniku. V roce 1950 se Aldo rozhodl vyrazit do Ameriky s ambicí pomoci strýci, který žil v Kalifornii. Giacomo předal vinařství svým synům v roce 1961: šlo o prosperující a prestižní firmu, uznávanou ve většině zemí. V roce 1969 Aldo koupil panství FAVOT a založil Poderi Aldo Conterno. V současné době společnost řídí tři synové Alda: Franco (věnuje se převážně obchodu a marketingu), Stefano (enolog a většinou ho ani ve vinařství neuvidíte - stále je na vinicích) a Giacomo (řídí chod degustací přímo v usedlosti v Monforte d´Alba a věnuje se celé administrativní činnosti vinařství), kteří šli po stopách svého otce a pokračují v rodinné tradici.

Hlavní parametry

Značka	Aldo Conterno
Detail	Ikonické víno
Barva	červená
Odrůda	Merlot, Nebbiolo, Pinot noir, Syrah
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Původ	Itálie, Piemont
Oblast & obec	Langhe
Klasifikace původu	DOC & DOP & Denominazione di origine controllata
Ročník	2020
Zrání	Barrique, v dubových sudech
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	13,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Aldo Conterno Poderi, Località Bussia 48, 12065 Monforte d'Alba CN, Itálie