

# Barolo cru „ Bussia vigna Cicala ” DOCG 2020 poderi Aldo Conterno 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu

10003540

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy z odrůdy 100% Nebbiolo vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Piemonte, Monforte di Alba - Barolo, vinice Bussia Cicala - suché

Cicala, vinice rozkládající se v prestižní apelaci Bussia, dává vínu Barolo Aldo Conterno strukturu a mohutnost, které jej činí výjimečným. Vášnivá péče ve vinařství podtrhuje jeho elegantní a hlubokou esenci, jež slibuje dlouhověký potenciál a jedinečný zážitek pro znalce.

Cicala představuje ten nejvíce „maskulinní“ vinohrad v portfoliu vinařství Conterno. Kdo zná elegantní, květinovou polohu Colonnello ze stejného kopce Bussia, bude zde překvapen. Méně písku, více jílu. Méně hravosti, více důrazu a síly. Vápenito-jílovitá půda je obohacena o železo a vápenec – minerály, které vínu dodávají strukturální mohutnost, jež jej odlišuje od jeho „sourozenců“. Vinice jsou staré 40 až 45 let, orientované na jih až jihozápad a pěstuje se na nich především odrůda Nebbiolo (klon Lampia) na podnoží Rupestris du Lot. V této části polohy Bussia vlastní vinice pouze tři producenti: Conterno, Prunotto a Bussia Soprana. Celkem jde o šest hektarů a produkci kolem 800 přepravek na ročník. Skutečná vzácnost. Fermentace probíhá v nerezových tancích při teplotě 28 °C, následuje pět až šest týdnů macerace a poté 29 měsíců zrání ve velkých sudech ze slavonského dubu o objemu 25 hektolitřů – sudy typu barrique se zde nikdy nepoužívají. Aldo Conterno kdysi prohlásil: „Vanilka, toustové tóny a kořeně do Barola nepatří.“ Vnitřní stěny sudů se každé dva roky oškrabávají a sudy se používají maximálně osm let. Po dozrání víno ještě několik měsíců odpočívá v nerezových tancích, než je bez filtrace lahvováno.

Zářivá granátově červená barva. Ve vůni dominují tóny kůže, vanilkového lusu, sladké vůně růží, švestek a pomerančové kůry – projev je opulentní a hutný, připomínající sametový závěs. Na patře je víno plné, s precizními tříslovinami a intenzivní chutí červených i černých třešní, lesního ovoce a divokých bylin; nechybí ani vibrující minerální napětí. Toto není víno určené k okamžité konzumaci – Cicala je sílák s potenciálem zrát po celá desetiletí. Mohutné a přitom nekompromisně elegantní víno.

Dostupnost na hlavním skladě:  
Dostupné množství u dodavatele:

máme objednáno  
na dotaz do 7 dní

# Barolo cru „ Bussia vigna Cicala ” DOCG 2020 poderi Aldo Conterno 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 Monforte d’Alba, která je skutečným srdcem nejtípcičtější 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 písčité, místy vystřídaná bílým až namodralým vápenitým 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 školen 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 vinifikací 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                                        |
| Druh               | aristokratické Barolo z Piemontu                     |
| Detail             | Ikonické víno                                        |
| Zrání              | v dubových sudech                                    |
| Barva              | červená                                              |
| Původ              | Itálie, Piemont                                      |
| Produkce           | víno vhodné k další archivaci ve sklepech & Archivní |
| Vinice             | Bussia                                               |
| Charakter          | suché & cukr do 4 g/l ( podmíněně až 9 g/l )         |
| Ročník             | 2020                                                 |
| Odrůda             | Nebbiolo                                             |
| Oblast & obec      | Barolo                                               |
| Klasifikace původu | DOCG                                                 |
| Klasifikace vinice | víno z jediné vinice Cru & Clos & Single vineyard    |
| Balení             | holá lahev                                           |
| Alkohol ABV        | 14,50 %                                              |
| Objem              | 750 ml                                               |

### LMIV & Doplnkové parametry

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