

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

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu

10003551

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 Collonello - suché

Skvost, který se rodí v prestižním vinařství Poderi Aldo Conterno a právem je považováno za jedno z nejlepších Barol vůbec. Hrozny pro toto víno pocházejí výhradně z nejlepších vinic nacházejících se ve světoznámé podoblasti Bussia di Monforte d'Alba. Jeho intenzivní hloubka a struktura odráží unikátní terroir, což z něj činí skutečný a nezapomenutelný zážitek pro každého milovníka velkých italských vín.

Toto single-vineyard Barolo pochází exkluzivně z vinohradu Colonello v Montforte d'Alba v oblasti Barolo D.O.C.G., který patří rodině Conterno. Vinohrad je osazen révou starou 40 až 45 let a pěstuje se zejména Nebiolo varianty Michet na podpníku 420 A. Víno fermentovalo na slupkách po dobu 30 dní a následně zrábalo ve velkých slovanských dubových sudech po dobu 28 měsíců.

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 nabídnout interpretaci svého vkořenění do krajiny a zprostředkovat to vyváženým poměrem tradičních i inovativních postupů při výrobě vína.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

máme objednáno
na dotaz do 7 dní

Barolo cru „ Bussia vigna Collonello ” 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 nabídnout 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 vystřídána 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 Bussia. 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	lkonické víno
Zrání	v dubových sudech
Barva	červená
Původ	Itálie, Piemont
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
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.