

Barolo cru „ Cascina Francia ” DOCG 2021 Conterno Giacomo 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



CONTERNO
GIACOMO



Kód produktu

Vm210010

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy z odrůdy 100% Nebbiolo vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Piemonte - Barolo - suché.

Klasické tradiční Barolo z hroznů Nebbiolo z vinice Cascina Francia v Serralunze. Na slupkách nakváší 4 týdny a následně zraje 4 roky ve velkých dubových sudech. Má živou cihlovo granátovou barvu, bohatou a rozkvétající vůni s tóny zralého rybízu, fi alky, a sušené růže s jemnými tóny máty a tabáku. V chuti překvapí úžasné vyváženými taniny a kulatým dlouhým koncem. Je to mimořádné Barolo s nezaměnitelných charakterem pro Nebbiola ze Serralungy.

Lze skladovat ve sklepě po dobu 24 let. Před podáváním 2 hodiny dekantujte.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno
na cestě - objednáno
na dotaz do 7 dní

Dostupné množství u dodavatele:

Barolo cru „ Cascina Francia ” DOCG 2021 Conterno Giacomo 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Počátky společnosti Giacomo Conterno sahají až do roku 1908, kdy Giovanni Conterno poprvé otevřel malý hostinec ve vesnici San Giuseppe nedaleko Monforte d'Alba. Aby mohl svůj hostinec zásobovat vínem, rozhodl se začít vyrábět vlastní. Po Giovanniho smrti v roce 1934 převzal rodinný podnik jeho syn Giacomo a Conternovi se brzy proslavili svými výjimečnými víny Barolo v tradičním stylu. Dnes panství vede Giovanniho vnuk Roberto, jehož vína se těší kultovnímu postavení po celém světě. Robertův otec, který se také jmenuje Giovanni, koupil vinici Cascina Francia v Serralunze v roce 1974 a rozpoznal její potenciál pro výrobu vynikajících vín v typickém robustním stylu Conterno. Jakmile se hrozny dostanou do vinařství, projdou až čtyřtýdenní macerací a fermentací, aby se z nich získala intenzivní chuť a dostatek tříslovin. V souladu s tradičními postupy výroby vína Barolo pak mladé víno zraje čtyři roky ve velkých dubových "bottì" nebo sudech, kterých se během dobrých ročníků vyrobí pouze 1500 kusů. Ačkoli si toto nádherné Barolo můžete vychutnat hned s vydatnými pokrmy z červeného masa, tomuto mohutnému Barolu prospěje delší skladování ve sklepech a může se uchovávat nejméně dalších 15 let, protože bude dále stárnout a vyvíjet se. Píkanť tóny kůže, uzeného masa a sušených bylin se na patře mísí s intenzivními výbuchy tmavých bobulí a zralých švestek, zatímco plné tělo a pevné třísloviny jsou doplněny jasnou kyselinkou a velmi dlouhým závěrem. Vinařství Conterno založil v roce 1908 Giovanni Conterno v obci Monforte d'Alba, kdy si začal sám vyrábět vína z nakupovaných hroznů pro svou tavernu a přátele. Poté, co se syn Giacomo v roce 1920 vrátil z války, udělali společně Barolo Riserva Monfortino, čímž se zrodila legenda. Giovanni Conterno opustil vinařský svět v roce 1934 a syn Giacomo převzal vedení nad vinařstvím. Dlouhou dobu Conternové lisovali Barola z nakupovaných hroznů z nejlepších poloh a od nejlepších pěstitelů v obci Serralunga d'Alba. V roce 1974 koupili v Serralunga čtrnáctihektarovou vinici Cascina Francia, která má skvělou jihozápadní expozici, odkud od ročníku 1978 pocházejí všechna vína Conterno. V současnosti vede vinařství Roberto Conterno. Je věrný extrémnímu tradicionalistickému stylu svých předků. Hroznový rmut nakváší přes 30 dní ve velkých dřevěných kádích bez kontrolované teploty a víno nechává mimořádně dlouho zrát ve velkých dubových sudech před láhvováním. Conterno vyrábí pouhých 50 000 láhví ročně, přičemž polovinu tvoří dvě Barola - Riserva Monfortino a Cascina Francia. Druhá polovina je Barbera d'Alba ze stejné polohy. Vína Conterno jasně vyjadřují odrůdu, původ a ročník bez jakýchkoliv nepřirozených či nepůvodních vjemů. Mají extrémní eleganci, hloubku a dlouhověkost. Monumentální, klasická a tradiční vína. Jsou pomníkem odrůdě Nebbiolo, oblasti Langhe a regionu Piemonte.

Hlavní parametry

Značka	Conterno Giacomo
Druh	ikonické italské Barolo
Detail	Ikonické víno
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepech & Archivní
Původ	Itálie, Piemont
Barva	červená
Ročník	2021
Oblast & obec	Barolo
Klasifikace původu	DOCG
Klasifikace vinice	víno z jediné vinice Cru & Clos & Single vineyard
Odrůda	Nebbiolo
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Zrání	v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno réвовé
Výrobce	Conterno Giacomo, Località Ornati, 212065 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.