Conterno Fantino „ MonPra ” 2023 Langhe DOC rosso 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu	Vm200020

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy z odrůdy 45% Nebbiolo, 45% Barbera a 10% Cabernet Sauvignon vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Piemonte - Langhe – suché

Monprá je jediné červené víno vinařství vyrobené ze směsi odrůd. Hrozny Nebbiola, Barbery a Cabernetu Sauvignon pochází z vinic v Monforte d’Alba. Dávají víno syté barvy, velké hloubky a koncentrace s velkou elegancí a dřívější láhvovou vyzrálostí než Barolo.

Intenzivní granátová barva s vysokou viskozitou. Na nose je výrazné, s tóny kůže, černých peckovin, kakaa, koření a koncentrovaných třešní, černého rybízu a moka. V chuti je teplé, pevné s vysokou ovocností a statným taninem. Velice mužné, elegantí a líbivé víno, které nepotřebuje ke své eleganci zrát tak dlouho jako velké Barolo. Vynikající k pečeným masům, zvěřině, grilovaným steakům a vyzrálým sýrům.

Víno je směsí odrůd Nebbiolo, Barbera a Cabernet Sauvignon. Z vinic Bussia, Ginestra Sottana, Ornati, San Pietro. Cebernet Sauvingon je pěstováno na rozloze 1 ha se speciální expozicí, aby zabezpečil ideální zrání polyfenolů. Stáří vinice 30 let. Rmutace v nerezových tancích, 7 – 10 dní, následné zrání v barikových sudech, 12 měsíců, asambláž odrůd a dalších 6 měsíců v bariku. Poté 1 rok v láhvi.

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

Conterno Fantino „ MonPra ” 2023 Langhe DOC rosso 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Monprà kombinuje stejné díly odrůd Barbera a Nebbiolo z vinic v Monforte d'Alba, z nichž některé jsou starší než 50 let, v nadmořské výšce 300–400 metrů, z lokalit s jílovito-vápencovými slínovými půdami prokládanými písčitými žilkami. Fermentace je teplotně řízená a probíhá odděleně pro každou odrůdu v nerezových sudech, zatímco jablečno-mléčné kvašení a 18 měsíců zrání probíhají odděleně ve francouzských dubových sudech. Teprve poté se šarže smíchávají – precizní, elegantní směs, která spojuje plnost Barbery s noblesou Nebbiola. Hluboká rubínově červená barva s lehkým granátovým odstínem. Vůně po tmavých třešních, rybízu a fialkách, prolínající se tóny lékořice, tabáku a jemného cedrového koření. Hutné a harmonické na patře, ovoce je šťavnaté a čisté, podpořené přítomnou, dobře integrovanou kyselinou a hedvábnými, zralými tříslovinami. Langhe Rosso zrozené z tradice, ale s aplombem velkého, moderního Piemontu. Návštěva vinařství Conterno Fantino je zážitkem nejdříve z úchvatného panoramatického výhledu na vinice oblasti Langhe, zasněžený Mont Blanc, Monte Rosu a Piemontské Alpy. Poté co projdete s charismatickým Guidem Fantinem sklep a ochutnáte s ním vína, okamžitě pochopíte, že jste v rukou Mistra. V roce 1981 se Guido Fantino oženil s Aldou Conterno. Společně s bratrancem Aldy, Claudiem, spojili myšlenky a rozhodli se obhospodařovat vinice, které jejich rodiny již dlouho vlastnili a vyrábět z nich vína pod vlastním jménem Conterno Fantino. Guido Fantino se svým synem Fabiem se s obrovskou vášní věnují výrobě vína a Claudio Conterno se neúnavně stará o vinice s neuvěřitelnou pečlivostí. Sklep se nachází na kopci „Bricco Bastia" v Monforte d'Alba, v hraniční oblasti denominace Barola s nevýše položenými vinicemi oblasti, které zda dávají vínům nezaměnitelný mužný charakter a dlouhověkost. Conteno Fantino obhospodařují 25 hektarů vinic a jejich roční produkce čítá necelých 130 000 láhví. Filosofií vinařství je extrémní péče o vinice s cílem získání špičkové kvality hroznů, které díky nejvyspělejší technologii ve sklepě a dlouhé zkušenosti, promění ve vína, která patří k nejlepším v celonárodním měřítku. I přes relativně krátkou historii, je vinařství Conterno Fantino jasně zářící hvězdou piemontského nebe, zdobící vinné lístky nejlepších restaurací a sklepy vášnivých sběratelů vín.

Hlavní parametry

Značka	Conterno Fantino
Barva	červená
Odrůda	Barbera, Nebbiolo
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	2023
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	Conterno Fantino Azienda Agricola Srl, Via Ginestra 1, IT 12065 Monforte d'Alba, Itálie