Gattinara cru „ vigna Molsino ” DOCG 2021 Nervi di Conterno Giacomo 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

CONTERNO GIACOMO

Kód produktu	Vm210045

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

Jedná se o charakteristické víno společnosti Nervi-Conterno, které překypuje vůní višní, okvětních lístků růží, minerálností mokrých kamenů a svěží kůže. Toto víno, vyrobené z většiny z majestátních hroznů Nebbiolo, je známé svou dlouhověkostí a bude vyžadovat určitý čas na vydechnutí, aby se plně projevil jeho potenciál.

Plné červené víno s intenzivní ovocným a pikantní nádechem červeného ovoce, s výraznou a třískovitou chutí, stáří 36 měsíců v dubových sudech. Výtečně doprovodí pokrmy z červeného masa, zvěřiny a starých sýrů. Teplota podávání 18-20 stupňů.

Lze skladovat ve sklepě po dobu 20 let. Před podáváním dekantujte 3 hodiny nebo déle.

Nervi-Conterno je nejstarším dosud fungujícím výrobcem vína Gattinara. Vinařství má bohatou historii, která sahá až do roku 1906, a sbírá hrozny z nejlepších odrůd v regionu, včetně odrůd Mossino a Valferana. V roce 2018 vinařství koupil Roberto Conterno, šéf uznávaného vinařství Giacomo Conterno, čímž rodina Conterno upevnila své místo králů Piemontu a intenzivního vína Nebbiolo.

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

Gattinara cru „ vigna Molsino ” DOCG 2021 Nervi di Conterno Giacomo 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie

Popis

Tato Gattinara má ve sklenici cihlově červenou barvu s fialovými odstíny. Na patře se projevuje zvýšenou kyselinkou, jemnými, sametovými třísloninami a intenzivním soustem drobných červených bobulí. V pozadí hledejte minerální tóny, sušené byliny, pekařské koření a kůži. Součástí kouzla této Gattinary je, že nemusíte čekat - můžete si ji vychutnat v mládí, nebo ji nechat nějakou dobu ležet ve sklepě. Zvažte její kombinaci s ostrými sýry, dušenou zvěřinou nebo s prknénkem s uzeninami. V roce 2018 získal Roberto Conterno, majitel vinařství Giacomo Conterno, podnik Azienda Agricola Nervi v Gattinaře. Roberto již od roku 2012 poskytoval poradenství a podporu předchozím majitelům ve všech aspektech práce ve vinicích a sklepích. Apelace Gattinara v současnosti zahrnuje přibližně 120 hektarů vinic s bohatými porfyrickými a jílovitými půdami na kopcích na úpatí masivu Monte Rosa, z nichž Nervi vlastní asi 27 hektarů. Odrůda Nebbiolo, místně známá jako Spanna, produkuje jedinečný styl vína, který se nápadně liší od odrůdy z regionu Langhe. Sopečná půda je extrémně bohatá na minerály, což vínům dodává výjimečnou hloubku, eleganci a precizní čistotu – skutečně typické pro Conterno! Vinařství Giacomo Conterno se nachází v Monforte d'Alba v Piemontu v oblasti Langhe a bylo založeno v roce 1920. Zpočátku se výroba spoléhala pouze na hrozny nakupované z nejlepších vinic v oblasti, ale postupem času panství získalo 17 hektarů vinic, na kterých společnost pěstuje dvě nejreprezentativnější piemontské odrůdy, Nebbiolo a Barberu. Hrozny pro Barberu Vigna Francia Giacomo Conterno pocházejí ze stejnojmenné vinice Cru, která se nachází v Serralunga d'Alba. Po ruční sklizni a kvašení leží víno přibližně 20 měsíců v dubovém sudu. Výsledkem je elegantní víno s vytříbeným charakterem, které je vynikajícím příkladem velkého potenciálu této někdy podceňované domácí odrůdy. Víno získává jasnou barvu s intenzivními rubínovými tóny a živý aromatický profil s voňavými tóny červeného ovoce, jako jsou maliny a třešně, a jemnými éterickými tóny. V chuti je živé, svěží, šťavnaté a dokonale vyvážené. Má střední tělo, osvěžující kyselinovou žílu a velmi dlouhý závěr, který připomíná minerální tóny. Výborně se hodí k fettuccine s ragú, hovězímu tataráku a středně starým sýrům. 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	Nervi di Conterno Giacomo
Detail	Ikonické víno
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Původ	Itálie, Piemont
Barva	červená
Ročník	2021
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	13,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplňkové parametry

Zákonné zařazení	víno
Složení	odrůdové víno révové
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.