



Conterno Fantino, 2021

Langhe Rosso DOC Monpra - Bio

Pays
Italie

Région
Piemont

Cépages
Nebbiolo, Barbera

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
15%

Caractère

Rouge grenat foncé et compact. Parfum très agréable et élégant qui rappelle le cuir, l'orge, le café et la confiture de fraise. La bouche est ample, avec une délicate robe tannique. La barrique se révèle surtout en fin de bouche.

Type de vin



Les riches

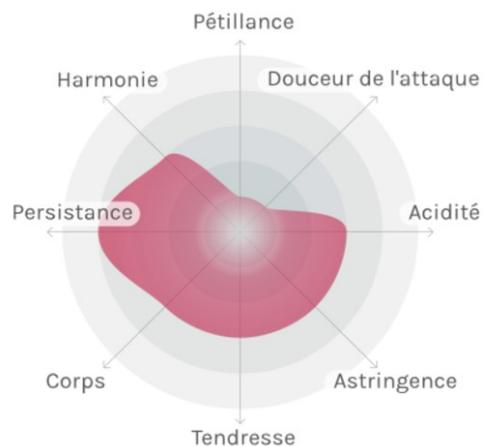


Les fruités

Producteur/Marque

Conterno Fantino

En 1982, Guido Fantino et les frères Conterno ont fondé leur entreprise Conterno Fantino sur la colline de Bricco Bastia, dotée d'une magnifique vue panoramique sur Monforte d'Alba. Auparavant, en tant que collaborateurs d'une cave connue, ces jeunes entrepreneurs s'occupaient après leur travail des vignobles familiaux idéalement situés et vendaient le raisin à divers producteurs. Leurs propres vins ont rapidement connu le succès grâce à la concentration de leur savoir-faire. À la cave, on travaille avec des éléments traditionnels (grands tonneaux en bois) et modernes - une association exécutée avec beaucoup d'habileté.



Accords mets-vin



Porc grillé, rôti ou avec sauce foncée



Bœuf grillée, rôti ou avec sauce claire



Gibier avec sauce claire