



Conterno Fantino, 2021

Langhe Rosso DOC Monpra - Bio

Herkunft
Italien

Region
Piemont

Rebsorten
Nebbiolo, Barbera

Trinktemperatur
16 - 18°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
15%

Charakter

dunkles, kompaktes Granatrot. Sehr angenehmer und eleganter Duft, der an Leder, Gerste, Kaffee und Erdbeerkonfitüre erinnert. Am Gaumen füllig, mit feinem Tanninkleid. Der Barriqueinsatz offenbart sich insbesondere im Nachhall.

Weintyp



Die Gehaltvollen

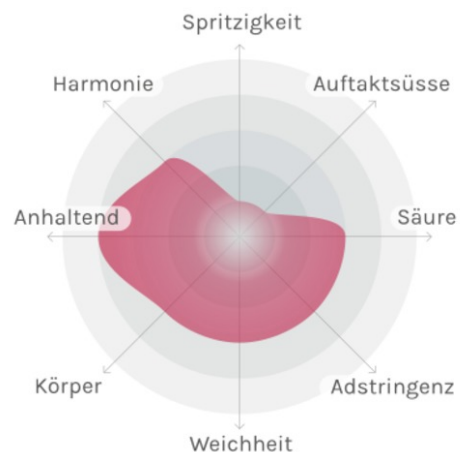


Die Fruchtigen

Produzent/Marke

Conterno Fantino

1982 gründeten Guido Fantino und die Gebrüder Conterno das gemeinsame Unternehmen Conterno Fantino auf dem Hügel Bricco Bastia in wunderbarster Aussichtslage über Monforte d'Alba. Zuvor, als Mitarbeiter einer bekannten Kellerei, hatten die Jungunternehmer die familieneigenen Rebberge an Toplagen nach Feierabend gepflegt und das Rebgut an verschiedene Produzenten verkauft. Die neuen, eigenen Weine wurden dank des konzentrierten Know-hows schnell zum Erfolg. Im Keller arbeitet man mit traditionellen (grosse Holzfässer) und modernen Elementen - eine Kombination, welche gekonnt und mit viel Geschick umgesetzt wird.



Passt zu



Schweinefleisch gegrillt oder gebraten, auch mit dunkler Sauce



Rindfleisch gegrillt oder gebraten, auch mit hellen Saucen



Wild mit heller Sauce