



Conterno Fantino, 2021

Barolo DOCG Vigna del Gris - Bio

Herkunft
Italien

Region
Piemont

Rebsorten
Nebbiolo

Trinktemperatur
16 - 18°C

Allergenhinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
14.5%

Charakter

Ein Wein für den besonderen Genuss ist dieser Barolo - voll und kräftig zeigt er seine Aromenstruktur von dunklen Beeren und Steinobst in maystetischer Form. Im Gaumen kommen leichte, würzige Noten dazu - die Tannine begleiten das Trinkvergnügen in ganzer Fülle.

Weintyp



Die Gehaltvollen

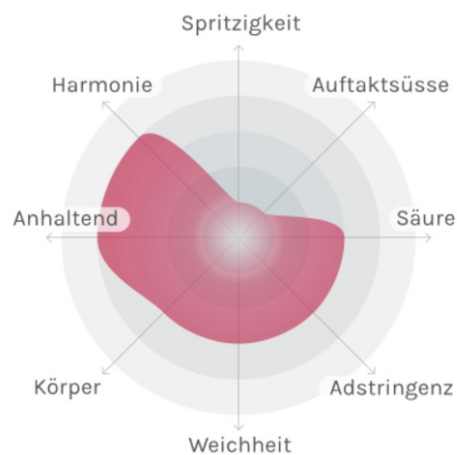


Die Nachhaltigen

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



Rindfleisch mit dunklen
Saucen



Curries