



Conterno Fantino, 2022

Chardonnay Langhe DOC Bastia - Bio

Pays
Italie

Région
Piemont

Cépages
Chardonnay

Température de service
9 - 12°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
13%

Caractère

Dans une robe ambre étincelante aux légers reflets verts: tel se présente ce vin blanc fruité, équilibré, frais et charnu dans le verre. Délicat au nez, avec des notes beurrées de coing, d'abricot, de miel et de melon. Le vieillissement en barrique est discret, mais présent. Pétillant et légèrement doux au palais, il se révèle juteux et frais, moelleux, souple et très harmonieux, crémeux et épicé au milieu, avec une note de vanille bien présente. Des arômes de torréfaction reviennent dans la longueur. \t

Type de vin



Les frais



Les fruités

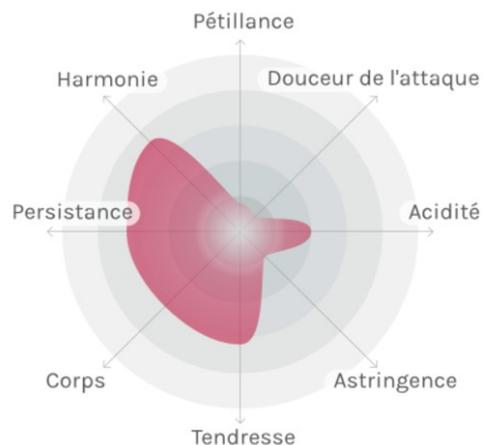


Les équilibrés

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



Poissons grillé ou rôti