

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Conterno Fantino Barolo Ginestra Vigna Sorì Ginestra 2021
Vinícola	Conterno Fantino
Safra	2021
País	Itália
Região	Piemonte
SubRegião	Barolo
Tipo	tinto
Castas	Nebbiolo
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	24 meses em carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2046
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	97 pts Wine Advocate 96 pts James Suckling 96 pts Vinous 95 pts Veronelli 95 pts Wine Spectator 92 pts Tim Atkin 91 pts VertdeVin 17.5 pts Jancis Robinson

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Conterno Fantino construiu uma trajetória marcada pela excelência e por uma profunda ligação com Monforte d’Alba. Fundada em 1982 por Claudio Conterno e Guido Fantino, a vinícola permanece nas mãos das duas famílias e hoje reúne também a nova geração, mantendo vivo o compromisso que orienta seu trabalho: “Il Barolo è il vino che ha fatto la nostra storia”.

Entre os vinhedos mais renomados da propriedade, o Vigna Sorì Ginestra ocupa um lugar de destaque. Situado nas colinas de Monforte d’Alba, é uma das parcelas mais emblemáticas utilizadas pela Conterno Fantino na elaboração de seus Barolos.

As condições climáticas de 2021 favoreceram uma maturação equilibrada, com dias ensolarados e noites frescas, permitindo que as uvas atingissem excelente maturidade e preservassem sua estrutura e frescor. É um ano amplamente celebrado entre as melhores dos últimos tempos na região.

Para a elaboração, a colheita manual foi realizada em meados de outubro, com seleção criteriosa dos cachos. Após a fermentação, o vinho passou por cerca de 24 meses de maturação em carvalho francês.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa					alta
EVOLUÇÃO	primário					terciário
DESCRIÇÃO						



Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa					alta
DOÇURA	seco					doce
ACIDEZ	baixa					alta
TANINO	baixa					alta
CORPO	leve					encorpado
PERSISTÊNCIA	curta					longa
DESCRIÇÃO						



CULINÁRIA

CARNES		peixe		crustáceo		ave		suíno
		cordeiro		gado		caça		curada
QUEIJOS		frescos		moles		médios		duros
DA TERRA		hortaliças		legumes		cereais		cogumelos
AMIDOS		massas		risotos		polenta		tubérculos
TEMPEROS		pimentas		ervas		especiarias		aromáticos
DOCES		oleoginosas		frutas		sobremesas		chocolate

DESCRIÇÃO

carnes untuosas e temperadas, como costela e brisket bem defumado, pato confitado, boeuf borguignon, stinco de cordeiro com risoto de cogumelos, carne de panela, charcutaria gorda e queijos intensos