



Franco Conterno


CASTAS
- IMPORTADORA -



BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC

Produtor

Franco Conterno.

Região

Itália.

Sub-Região

Bussia.

Uvas

Barbera.

Teor Alcoólico

14%.

Tempo de Barril

4 meses em tanques de aço e sofre fermentação malolática e depois envelhecido em barricas de carvalho eslovenos por 12 meses.

Notas de prova

Cor vermelho púrpura, com tons violetas-azulados. Aromas de groselha e cereja preta azeda perfumada com notas de ameixa madura e um fundo picante. Com boa estrutura mesclada em madeira persistente e elegante.

Harmonização

Excelente para acompanhar carnes cozidas e queijos fortes.

DOLCETTO D'ALBA DOC

Produtor

Franco Conterno.

Região

Itália.

Sub-Região

Bussia.

Uvas

Dolcetto.

Teor Alcoólico

13,5%.

Tempo de Barril

Mantido em tanques de aço e decantado várias vezes até ser engarrafado.

Notas de prova

Cor vermelho rubi brilhante, com notas suaves de laranja. No nariz, é rico e complexo com notas florais realçadas por madeira nova. Com boa estrutura, taninos fortes no paladar.

Harmonização

excelente para acompanhar entradas, carnes brancas e queijos leves.





LANGHE CHARDONNAY DOC

Produtor
Franco Conterno.

Região
Itália.

Sub-Região
Bussia.

Uvas
Chardonnay.

Teor Alcoólico
12%.

Tempo de Barril
Mantido em tanques de aço por 4 meses e decantado.

Notas de prova
Cor amarelo palha, com leves tons esverdeados e aroma de frutas exóticas.

Harmonização
Excelente para acompanhar aperitivos e pratos de peixe.



BAROLO DOCG

Produtor
Franco Conterno.

Região
Itália.

Sub-Região
Bussia.

Uvas
Nebbiolo Michet e Nebbiolo Lampia.

Teor Alcoólico
15%.

Tempo de Barril
3 meses em tanques de aço e sofre fermentação malolática e depois envelhecido em barricas de carvalho francês por 24 meses.

Notas de prova
Cor vermelho rubi brilhante, com notas suaves de laranja. No nariz, é rico e complexo com notas florais realçadas por madeira nova. Com boa estrutura, taninos fortes no paladar.

Harmonização
Excelente para acompanhar carnes cozidas e queijos fortes.