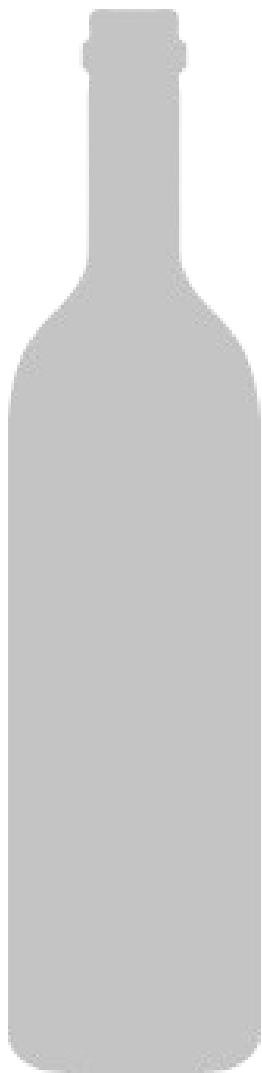


Giacomo Conterno Barolo Cerretta



Produsent

Giacomo Conterno

Om produsenten

Eiendomen ligger på nedsiden av Monforte by, i retning Barolo. Det var Robertos far, Giovanni, som førte familietradisjonene videre etter at han og broren Aldo valgte å skille lag i 1969. Giovanni valgte å føre farens kompromissløse og tradisjonsrike stil videre. I 2004 dør Giovanni, og sønnen Roberto Conterno står igjen alene. Det dyrkes nå kun to druetyper, nebbiolo og barbera. To vinmarker hører til eiendommen, hvorav 14 hektar ligger i Cascina Francia kjøpt i 1974, og tre hektar i Ceretta kjøpt i juni 2008. Begge markene ligger i Serralunga d'Alba. I Ceretta lages bare en barbera og en Langhe Nebbiolo, siden vinstokkene bare er 15 år gamle. Roberto Conterno regnes nå som sjefen blant Piemontes elitevinmakere? Få klarer i hvert fall å lage viner som kan måle seg med Robertos klassiske, holdbare, monumentale og komplekse viner.

Område

Cerretta i Serralunga-området, god drenering og ofte sør-vest eksponering.

Jordsmonn

Kalk-/marly jord.

Druetype

Nebbiolo 100%

Produksjonsmetode

Tradisjonell lang maserasjon, 3–4 uker, lagring i store fat/botti i rundt 4 år før tapping.

Karakteristikk

Konsentrert, tannisk Barolo fra Cerretta: Klar rød. God kompleksitet og dybde. Veldig klassiske toner, mørkere rød frukt som kirsebær, tørkede blomster, noe mineralitet. Stor og lekker smak med god syre, fine lekke tanniner, flott lengde, sitter veldig godt. En nydelig, svært konsentrert, men også transparent barolo som tåler 20 år. Passer godt med gryteretter, biff, stek, vilt med rotgrønnsaker og kraftige ostetyper.



VOLUM 75,0 cl
ALKOHOL 15%
VINMONOPOL 14885801
VEKTURA 159740
EPD

TYPE Rødvin
ÅRGANG 2020
PRIS kr 3 089,90
VEILEDENDE PRIS kr 2 476,32

Det tas forbehold om at det kan forekomme feil i pris