

# Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

## Barbera d'Alba Vigna Cerretta DOC Giacomo Conterno

Familien Conterno har ifølge historiske dokumenter fremstillet vin siden 1770, men de nøjere omstændigheder fortæller sig i det uvisse. Giacomo Conterno, som har lagt navn til vineriet, blev født i 1895 og døde i 1971. Sammen med sin far Giovanni lavede han, måske før Første Verdenskrig - og 1912 har været nævnt - eller i 1920, den første Barolo Monfortino, der siden er blevet områdets mest legendariske og feterede traditionelle Barolo. 1920'eren er fremstillet med druer fra Le Coste di Monforte d'Alba og oprindeligt var Monforte den foretrukne kommune, hvilket gav anledning til navnet Monfortino. I årtier blev Baroli herfra produceret med indkøbte druer fra topmarker i Monforte eller Serralunga d'Alba, men i 1974 købte Giacomos ældste søn Giovanni og dennes søn Roberto en 15,8 ha stor hvedemark med en ejendom kaldet Cascina Francia i det sydlige Serralunga. Giovanni mente, at der engang havde stået Nebbiolo her og det kom der til igen. Fra 8,78 ha fremstilles nu herfra i udvalgte år Barolo Francia og Barolo Monfortino, mens de resterende beplantede 4,33 ha er dedikeret til Barbera d'Alba Vigna Francia. I 2008 købte Roberto Conterno 3 ha på Cerretta i Serralunga, og herfra fremstilles nu en Barolo Cerretta (fra 2 ha) og en Barbera d'Alba Vigna Cerretta. I 2015 købte Roberto næsten hele MGA Arione, også i Serralunga, og fra de ca. 3 beplantede indkøbte hektar forventes der at komme en Barolo Arione.

Roberto Conterno har siden 2008 fremstillet en Barbera d'Alba Vigna Cerretta fra 1 ha på denne fortræffelige MGA i Serralunga d'Alba. Det er en svært velduftende og typerigtig, traditionel Barbera d'Alba, der forlyster næse, mund og ånd med en eksplosion af sanseproducerende stoffer. Skønt frugtdreven, livlig og betagende fremstår den vanligvis med et lidt lysere udtryk end Barbera d'Alba Vigna Francia. I det hele taget er muligheden for at sammenligne disse to vine uvurderlig og tillader et forunderligt studie i dyrkningshabitatets formåen til at individuere vine fremstillet på den samme fremragende druesort. At drikke disse vine er at opleve den lykkelige kombination af *stedets* betydning, som det er fortolket af en enestående vinmager. Også denne Barbera d'Alba er charmerende og indtagende i de unge år, men udvikler nuancer og en dybde, der tilføjer til dens tryllekreds.

adriatvinimport.dk



### LOKALITET

1 ha på MGA Cerretta i Serralunga d'Alba.

### TYPE

Rødvin

### DRUER

100% Barbera d'Alba, håndhøstede.

### UDBYTTE

Ukendt

### DYRKNINGSFORM

Økologisk, men ikke certificeret

### ÅRLIG PRODUKTION

Ukendt

### FRA MOST TIL VIN

Vinen gæres på temperaturkontrollerede ståltanke og lagres 24 måneder på mellemstore botti di rovere slavonia.

### OPLEVELSEN

Dyb rubinrød. Meget fragrant og velduftende. Saftig, spændstig og med en berusende, sammensat karakter, fremvisende alle druens skønne dyder.

### ASSOCIATIONER

- Violer, ribs, jordbær, hindbær
- Rabarber, kirsebær-variationer
- Tobak, anis, mynte

### SERVERING

- Kød- og grøntsagsbaserede antipasti
- Langhes traditionelle pastaretter
- Risotto m. rørhatte/kantareller

Serveringstemperatur: 15-17° C.

### POTENTIALE

Drikkes for sin sprudlende ungdom og indtil 8+ år fra høsten.