

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barbera d'Alba Vigna Francia DOC Giacomo Conterno



G. Conterno Barbera d'Alba Vigna Francia.

En af de smukkeste fortolkninger af Barbera i absolut topklasse.

adriatvinimport.dk



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 Monforte, 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 Monforte. 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 Monforte, 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 især siden årtusindskiftet gjort et stort stykke arbejde med Barbera d'Alba Vigna Francia og har forvandlet en af de fineste traditionelle fortolkninger af Barbera til at være en vin i ubetinget verdensklasse. Vinen er fremstillet første gang i 1978 fra blot 4 år gamle planter og er en frugtdreven Barbera d'Alba af uovertruffen, sansefængslende kvalitet og med en dyb *territorio*-karakter, der nu i endnu højere grad kan forstås og værdsættes efter den lige så unikke Barbera d'Alba Vigna Cerretta er kommet til. Francia giver en generøs Barbera med en påfuglehale af duft- og smagsstoffer og en skøn energi i munden, fuld af præcision, bærsødme og med en vitaliserende syre. Den er udtryksfuld i ungdommens klædedragt og gennemgår en fin evolution, der udfolder Nebbiolo-lignende tertiære noter i frugtens midte. Vi synes den er på sit smukkeste i de første 8+ år fra høsten.

LOKALITET

4,33 ha på MGA Francia 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. Sanserne mødes med en berusende, dyb frugtighed og skøn nerve og stoflighed i munden. Karakterfuld traditionel Barbera d'Alba på højeste niveau.

ASSOCIATIONER

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

SERVERING

- Kød- og grøntsagsbaserede antipasti
- Langhes traditionelle pastaretter
- Risotto med svampe

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALE

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