

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barolo Cerretta DOCG 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 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 Barolo herfra produceret med indkøbte druer fra topmarker i Monforte eller Serralunga d'Alba, men i 1974 købte Giacomo 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 fremstillede Nebbiolo Langhe fra Cerretta i 2008 og 2009 og den første Barolo Cerretta i 2010 – en historisk og perfekt Barolo fra ca. 20 år gamle planter, tappet på 2000 Magnums i dette fremragende år. Sammenligningen med Barolo Francia er naturligvis lige for og sætter årtier af denne i perspektiv: Barolo Cerretta er en Barolo af en dybere struktur og endnu større kraftfuldhed og voluminøsitet, æterisk, men af forunderlig dybde og ekstrakt. Heroverfor står den mere elegant strukturerede Barolo Francia, hvis raffinement nu bliver tydeligere. Hvis Barolo Cerrettas maskuline tanninstruktur overrasker, så er det interessant at bemærke, at det samme forhold gør sig gældende for Elio Altares aftapning herfra. Robertos marktilføjelser til porteføljen er interessante alene af den grund, at det giver mulighed for at udforske *territorio*-forskelle i Serralunga d'Alba på allerhøjeste niveau.

adriatvinimport.dk



LOKALITET

Druerne kommer fra 2 ha på Cerretta i Serralunga d'Alba.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

UDBYTTE

Ukendt

DRYKNINGSFORM

Økologisk, men ikke certificeret

ÅRLIG PRODUKTION

Ca. 3500-4000 flasker

FRA MOST TIL VIN

Vinen gæres ved max 30° C på temperaturkontrollerede ståltanke med 3-4 ugers maceration og lagres ca. 48 måneder på en lille botte.

OPLEVELSEN

Granatrød. En maskulin og majestætisk traditionel Barolo, der emmer af rå Serralunga-kraft, omend i en yndefuld klædedragt. Massiv og dog velafstemt tanninstruktur. Storladet og uforglemmelig.

ASSOCIATIONER

- Falmede roser, ribs, jordbær, hindbær, rabarber, blå blomster
- Sure og søde, sorte kirsebær
- Tørrede frugter, underskov
- Tobak, anis, trøfler, kamfer, tjære

SERVERING

- Langhes traditionelle pastaretter
- Risotto med hvide Alba-trøfler

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALE

Forventet evolution i 20-40+ år fra høsten.