

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barolo Francia 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 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.

Hos Conterno er druer fra MGA Francia første gang anvendt til fremstilling af to Baroli i 1978. Planterne var da 4 år gamle og vinene viste, at familien også kunne finde ud af at dyrke druer. Navnet Barolo Cascina Francia anvendtes første gang i 1979 og er senere, fra og med 2010, ændret til Barolo Francia. 1978'erne var monumentale og siden har Barolo-fortolkningerne fra dette *territorio* været blandt de mest estimerede og eftertragtede blandt *cognoscenti*. Marken giver dybe, intense, velduftende og meget velstrukturerede, traditionelle Serralunga-Baroli. Barolo Francia er en selektion af druer fra Francia, der gæres med temperaturkontrol og lagres ca. 48 måneder på botti. Under Robertos myndighed er denne Barolo blevet endnu renere og mere præcis i udtrykket og vel også tidligere tilgængelig, uden der på nogen måde er gået på kompromis med vinens mytiske og sjælfulte karakter.



G. Conterno Barolo Francia.

Noget af det ypperste inden for Barolo.

Traditionelt fremstillet.

adriatvinimport.dk



LOKALITET

En selektion af druer fra 8,78 ha på MGA Francia i Serralunga d'Alba.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

UDBYTTE

Ukendt

DYRKNINGSFORM

Økologisk, men ikke certificeret

ÅRLIG PRODUKTION

Varierer, ofte ses mellem 18.000 og 28.000 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 mellemstore og store botti di rovere slavonia.

OPLEVELSEN

Granatrød. Intens, majestætisk og af betagende sammensathed. Men også med forunderlig ynde og transparens i udtrykket. Sublim, traditionel Barolo.

ASSOCIATIONER

- Falmede roser, ribs, jordbær, hindbær, rabarber, kirsebær
- Blommer, sottobosco, tjære
- Tobak, anis, trøfler, kamfer

SERVERING

- Langhes traditionelle pastaretter
- Risotto med hvide Alba-trøfler

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALE

Skøn i ungdommen, men undergår en forunderlig evolution. 20-40+ år fra høsten.