

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barolo Monfortino Riserva 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 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.

Hos Conterno er druer fra MGA Francia første gang anvendt til fremstilling af en Barolo Monfortino Riserva Speciale i 1978. Planterne var da 4 år gamle og denne forunderlige og fuldkomne vin viste, at familien også kunne finde ud af at dyrke druer. Frit svingende gæringstemperatur og den lange fadlagring er blandt vinens mange særkendetegn: 1974 versionen blev lagret 10 år på *botti* og Sheldon Wasserman beretter, at han i november 1984 smagte Monfortino 1970 fra fad. Ellers har 8 år og senere 7 år været den typiske lagringsperiode. Roberto har også arbejdet med at gøre vinen tidligere tilgængelig, samtidig med at væsenskarakteren bevares og det er som om der er tilføjet en ekstra snert af elegance, der kompletterer den monumentale kraftfuldhed og helt unikke sammensætning af duft- og smagsproducerende stoffer. Monfortino er med sikker hånd bragt ind i det 21. århundrede.

adriatvinimport.dk



LOKALITET

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

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

UDBYTTE

Ukendt

DYRKNINGSFORM

Økologisk, men ikke certificeret

ÅRLIG PRODUKTION

Varierer, ofte ses mellem 7.000 og 10.000 flasker. 2013 versionen er nr. 47 i rækken siden 1920.

FRA MOST TIL VIN

Vinen gæres ved frit svingende temperaturer på op til 36° C med ca. 5 ugers maceration og lagres ca. 84 måneder på mellemstore og store *botti di rovere slavonia*.

OPLEVELSEN

Granatrød. Intens, monumental og majestætisk. Denne traditionelle Barolo bereder en eksplosion af kraft og ynde for sanserne og lader ingen i tvivl om, at der er tale om flasket episk stof af sjælden fuldkommenhed.

ASSOCIATIONER

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

SERVERING

- Langhes traditionsrige køkken
- Risotto med hvide Alba-trøfler

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALER

Majestætisk i ungdommen, men undergår en betagende evolution. 20-50+ år fra høsten.