

Adriat Vinimport as

ITALIENSKE KVALITETSVINE

Barolo Arione DOCG Giacomo Conterno



En storladen, traditionel Barolo. Første årgang var 2015. Marken Arione giver endnu mere tannisk dybde end våde Cerretta og Francia.

adriatvinimport.dk



Familien Conterno har ifølge historiske dokumenter fremstillet vin siden 1770, men de nøjere omstændigheder fortaber sig i det uviste. 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 oprindelig 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.

Barolo Arione er lavet første gang i 2015 og Arione er den sydligst beliggende MGA i Serralunga d'Alba og ligger netop under Francia. Købet af Arione betyder, at Roberto Conterno fremover, i udvalgte årgange, også vil anvende druer herfra til fremstillingen af Barolo Monfortino, således druer fra de planter, der står tættest på Francia og som yder frugt med en lignende karakter og Nebbiolo fra Arione indgår for første gang i Barolo Monfortino i 2015. Barolo Arione selv er naturligvis spektakulær og det er en mere viril Barolo med endnu større tannisk dybde end Barolo Francia og serveringsrækkefølgen: Barolo Cerretta; Barolo Francia, afsluttende med Barolo Arione tegner umiddelbart til at give strukturel mening. Med introduktionen af *tini di rovere* fra Franz Stockinger til gæring og maceration kan der nu forventes endnu mere sammensatte og raffinerede, men stadig kraftfulde vine herfra.

LOKALITET

En selektion af druer fra ca. 3,85 ha på MGA Arione i Serralunga d'Alba, der udelukkende er beplantet med Nebbiolo da Barolo. Planterne står syd- til sydvestvendt, ca. 340-430 moh.

TYPE

Rødvin

DRUER

100% Nebbiolo, håndhøstede.

UDBYTTE

Ca. 3500 flasker/ha

DYRKNINGSFORM

Økologisk, men ikke certificeret

ÅRLIG PRODUKTION

Op til ca. 13.500 flasker årligt

FRA MOST TIL VIN

Vinen fremstilles med gæring ved max 30° C på temperaturstyrede *tini di rovere* fra Stockinger, med 3-4 ugers maceration og lagres ca. 48 måneder på mellemstore og store *botti di rovere* fra Slavonien og Østrig.

OPLEVELSEN

En storladen, traditionel Barolo med rosenfragens og lys, rød Nebbiolo-frugt, der gennemtrænges af et natsort Serralungamørke. En kraftudladning og dog ligefuldt et studie i finesse.

ASSOCIATIONER

- Falmede og friske roser, ribs
- Jordbær, knuste granatæblekerner, gryende underskov
- Trøfler, tjære, kamfer
- Cubansk bladtabak, cedertræ

SERVERING

- Agnolotti del plin
- Tournedos Rossini

Serveringstemperatur: 15-17° C.

POTENTIALE

20-30+ år fra høsten.