



**Vin**  
Barolo Riserva 7 anni



**Producent**  
Franco Conterno



**Druer**  
100% Nebbiolo



**Årgang**  
2010



**Lagring**  
84 mrd botti



**Flaskelagring**



**Madsammensætning**  
Vildt. Kødretter fra det lokale Piemonte køkken.  
Hvide trøflers bedste ven



#### Beskrivelse af producent

Franco Conterno er Barolo, når det er helt autentisk. Med dybe rødder i Langhes historie har familien lavet vin i mange generationer. I dag står Daniele Conterno i spidsen for en helt igennem sympatisk families livsværk. Vinproduktionen foregår med stor respekt for naturen, og i kælderen viderefører man det solide arbejde, som tidligere generationer har startet. Conternos portefølje tæller de klassiske unge vine på Barbera og Dolchetto op til store Enkeltnombaroloer med lagring op til 7 år på fad.



#### Beskrivelse af vin

I de absolut bedste år i Barolo laver Franco Conterno en special Riserva, som lagrer 7 år på store botti. Altså langt mere end reglerne foreskriver. Målet er ganske enkelt at lave Barolo, der kan holde i mange år i kælderen. Nebbiolo druer fra 3 Cru marker i Barolo høstes, gæres og lagres herefter hele 7 år på fad inden tapping på flaske.

I farven er Riserva 7 anni flot rød med et orange skær. En yderst kompleks næse og i munden skyder vinen salve på salve afsted. En tanninrig Barolo, som kræver luft i de tidlige år, men ubetinget vil give en flot oplevelse, også som ung. Årgang 2010 vil have potentiale til mange års lagring, så drik løbende men husk at have et par flasker tilbage til 2035.

