



Vin
Barolo "Panerole"



Producent
Franco Conterno



Druer
100% Nebbiolo



Årgang
2011



Lagring
30 mrd botti



Flaskelagring
2 år



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 kælderens viderefører man det solide arbejde, som tidligere generationer har startet. Conternos portefølje tæller de klassiske unge vine på Barbera og Dolchetto op til store Enkeltnomsbaroloer med lagring op til 7 år på fad.



Beskrivelse af vin

Reglerne for Barolo produktion og kvalitet er blandt de strengeste i den globale vinproduktion. Dette for at sikre, at Barolo altid vil fremstå som et brand for højeste kvalitet.

De bedste marker i Barolo distriktet må fremgå v. navn på label, og her hører Panerole blandt. Nerven er naturligvis Nebbiolo druen, som majestætisk regerer i Piemonte regionen.

Årgang 2011 var generelt et virkelig fint år i Piemonte. Især Nebbiolo og Barbera blev gavmildt modnet af en varm sensommer. Panerole er lagret 30 mdr. på store botti og herefter modnet på flaske.

Franco Conterno Barolo Panerole er i fin balance. Det er vin med stort lagringspotentiale men også drikkegodt nu. Drik den af store Bourgogne glas og ilt gerne på en karaffel inden. Server v. 16 grader.

