

GIACOMO CONTERNO BAROLO CASCINA FRANCIA



Produtor

O início da história do produtor data do ano de 1908 com a fundação da taberna de Giovanni Conterno na região de San Giuseppe nas proximidades de Monforte D'alba. No começo Giovanni vendia vinhos somente para os produtores locais, acontecendo o primeiro engarrafamento somente em 1920, com a volta de seu filho, Giacomo Conterno, da primeira Guerra Mundial. Conterno vem de uma família com raízes vitivinícolas na região que remonta ao século 18, sendo considerado uma dos primeiros pequenos produtores de Barolo a engarrafar o próprio vinho, já que nesta época geralmente os vinhos eram vendidos em barris. Giovanni faleceu no ano de 1934 e Giacomo assumiu a propriedade, e criou um Barolo com um vasto potencial de produção de envelhecimento, chamado de Monfortino.

Produtor: Giacomo Conterno

Safra	2009
País	Itália
Região	Piemonte
Sub-Região	Barolo
Volume	750ml
Uvas	Nebbiolo
Temp. de Serviço	16° – 18°
Álcool	14,5%

Opinião dos Especialistas

"Como Monfortino não foi produzido nesta safra, o 2009 Barolo Cascina Francia se beneficia da fruta extra que de outra forma teria ido para o Barolo Riserva, o mais célebre do mundo. Experimentei o Barolo Cascina Francia 2009 no barril há dois anos e estou encantado com a sua evolução constante. Este é um vinho de intensidade e persuasão sofisticadas. O buquê descasca para revelar frutas escuras, alcaçuz, alcatrão e rosa seca. A safra era de cum clima quente, resultando em abundância e redondeza em termos de sensação na boca. O estilo é um pouco mais para se beber de imediato, mas este é um grande vinho de envelhecimento, no entanto."

96 PONTOS - Robert Parker

Descrição

O vinhedo de Cascina Francia, in Serralunga, é uma propriedade exclusiva (monopólio) do Giacomo Conterno. Nesta propriedade são produzidas as uvas Nebbiolo e Barbera. A uva Nebbiolo dá origem para os vinhos Barolo Cascina Francia e Barolo Monfortino. E a uva Barbera dá origem para o vinho o Barbera D'alba Vigna Francia. A família Conterno adquiriu a propriedade Cascina Francia em 1974, e desde 1978 esta propriedade tem sido fonte das uvas que dão origem a estes 3 vinhos. O Barbera é um vinho menos carregado, o Barolo Cascina Francia já é mais profundo, e o Barolo Monfortino é tido por muitos especialistas como um dos vinhos mais profundos do mundo. Os 3 vinhos seguem as características do Giacomo Conterno, um dos melhores produtores do Piemonte neste que é o seu mais tradicional vinhedo. Em 2008 a família conterno comprou três hectares em Cerreta, outra propriedade de Serralunga, e passou a produzir outro vinho chamado Barolo Cerreta, que também tem todo rigor e atenção do produtor, é outro excelente vinho mas ainda não tem a mesma reputação que décadas de história trouxeram para o vinhedo Cascina Francia.