

2021 Barolo Arione

Giacomo Conterno
Barolo DOCG
75cl (6er-Karton)

- **Typ:** Rotwein
- **Land:** Italien
- **Region:** Piemonte
- **Genussreife:** ab 2028
- **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C
- **Traubensorten:** Nebbiolo
- **Allergene:** Enthält Sulfite
- **Weinwisser:** 97.5
- **Vino Vario:** 20

Degustationsnotiz

Die Parzellen in Arione (1968 angepflanzt), die Roberto Conterno 2015 übernahm, liegen im südlichsten Teil von Serralunga d'Alba auf 340 bis 430 m ü. M. – mit voller Südausrichtung und teils spektakulärer Hangneigung. Arione ist die südliche Fortsetzung von Francia, topografisch wie geologisch eng verbunden. Lange vor der Entstehung von Cascina Francia galt Arione als eine der grossen Referenzlagen der Gemeinde, bezeugt u.a. durch Bruno Giacosas legendäre Einzellagenabfüllungen der 1970er-Jahre. Geologisch ist die Lage Teil der Lequio-Formation – mit jungen, kalkreichen Böden, die aromatische Tiefe und Struktur begünstigen. Seit dem Erwerb 2015 wird die Lage bei Conterno separat vinifiziert und entfaltet Jahr für Jahr ihren tiefen, eigenständigen Charakter.

Im Glas zeigt der Arione seine dunkle, mineralische Seite: schwarze Johannisbeeren, Blutorange, Salbei, Lakritze, Teer und Anklänge von Graphit. Gleichzeitig verfügt er über eine überraschende, fast seidige Eleganz. Am Gaumen dicht gewoben, aber nie überladen, mit einem Spiel aus mineralischer Strenge, floraler Spannung und innerer Süsse. Der lange, salzige Nachhall unterstreicht seine Herkunft. In exzellenten Jahrgängen wird die Lage Arione (teilweise) in den Monfortino integriert – ein unmissverständliches Qualitätsbekenntnis.