

2022 Nebbiolo d'Alba Arione

Giacomo Conterno
Nebbiolo d'Alba DOC
75cl (6er-Karton)

CHF 155.00

Degustationsnotiz

Der Nebbiolo d'Alba Vigna Arione stammt aus einer kleinen Parzelle an der Grenze zwischen Serralunga d'Alba und Roddino. Sie liegt nur wenige Meter ausserhalb der Barolo-Appellation – der Wein darf damit formal kein Barolo sein. Dabei handelt es sich um klassisches Barolo-Terroir im besten Sinne: karg, kalkhaltig, südexponiert und mit genau jener Strukturkraft, die das Herzstück der Conterno-Stilistik ausmacht. Die Reben wurden nach dem Kauf der Lage durch Roberto Conterno im Jahr 2015 neu angelegt – 2019 war der erste regulär produzierte Jahrgang.

Typ: Rotwein

Land: Italien

Region: Piemonte

Genussreife: Jetzt - 2037

Trinktemperatur: 16°C - 18°C

Traubensorten: Nebbiolo

Allergene: Enthält Sulfite

Wine Spectator : 92

Vino Vario: 19+

Im Glas verbindet der Wein auf faszinierende Weise feine aromatische Transparenz mit innerer Kraft. Zarte Noten von hellroten Beeren, Blutorange, Veilchen, Minze, Lakritze und weissem Pfeffer stehen über einem vibrierenden Kern aus Nebbiolo-Frucht. Die Tanninstruktur ist seidig und engmaschig, die Säure glasklar – doch nie kantig. Mit Luft entfaltet sich ein faszinierendes Spiel zwischen floraler Eleganz, salziger Mineralität und subtiler Tiefe. Ein Nebbiolo von fast schwebender Leichtigkeit, aber mit echtem Rückgrat. Trotz der Bezeichnung als Nebbiolo d'Alba gehört dieser Wein stilistisch zweifellos in die Königsklasse des Piemont. Wer ihn im Glas hat, versteht sofort, warum Roberto Conterno die Trauben aus Arione je nach Jahrgang auch in den grossen Monfortino integriert.