



Barolo Monfortino Riserva 1995 Conterno Giacomo

Vitigni:	Nebbiolo 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	14%
Bottiglia:	Bordolese
Zona:	Serralunga - Langhe
Tipologia:	Rosso Docg
Nome vino:	Barolo DOCG
Annata:	1995
Denominazione:	DOCG
Vitigno:	Nebbiolo

Il Barolo Monfortino Riserva di Giacomo Conterno è un vino iconico che non ha certo bisogno delle nostre presentazioni.

Ci affidiamo ai giudizi dei più autorevoli esperti nazionali e internazionali del settore, di cui vi rendiamo conto qui di seguito.

Il **Barolo Monfortino Riserva 1995** di Giacomo Conterno, perfettamente in beva, ha una finestra temporale di tenuta in bottiglia che lo porterà ancora avanti per almeno dieci anni.

95/100 Antonio Galloni Vinous (Maggio 2014):

"Another pleasant surprise, the 1995 Monfortino is just entering its early peak of maturity. The hard contours have softened and the 1995 appears to be evolving along the lines of the 1988. The 1995 can be enjoyed today, but it also will age well for another 15+ years. Tonight, it is terrific. 95/ Drinking window: 2014-2030"

97/100 DoctorWine (doctorwine.it, Gennaio 2013):

"Da lacrime, tanto è buono. Colore rosso con tonalità granate soffuse, crepuscolare. Il naso è esplosivo senza meno, con quelle note mentolate pazzesche, un'anguria di sottofondo pronunciata, liquirizia, cannella e spezie orientali tutte. Anche noi abbiamo il nostro Leroy. La bocca è setosa, sensuale, variegata come una tavolozza di pittore, che dipinge paesaggi riposanti e rilassanti. È perfetto in tutte le componenti, un Monfortino epico"

94/100 Robert Parker's Wine Advocate (Gennaio 2006):

BuongiornoVino - Via Ramarini, 7 - 00015 Monterotondo Scalo - Roma - Italia P.IVA 08977691008 REA:RM 1131574 SDI: W7YVJK9

"Dark ruby. Patience, patience. The 1995 reveals all of the classic Monfortino aromas of tar, licorice, and super-ripe fruit, with more evolved sensations of leather and truffles, though the wine is still incredibly shut down, revealing just the barest hint of the massive fruit that today is hiding behind an imposing wall of tannins. Will another five years of bottle age be enough to coax this wine's personality out of its shell?"

Cinque Grappoli Associazione Italiana Sommelier Duemilavini 2003 e Oscar del Vino 2003 come miglior vino rosso italiano:

"Dotato di colore granato chiaro di media intensità, all'esame olfattivo libera una massa aromatica unica e inconfondibile. Subito lievemente sfuocata per la lunga sosta di maturazione, poco dopo escono e prendono consistenza toni di eccezionale complessità e persistenza. Si aprono sentori di liquirizia, cera d'api, carruba, miele di castagno, ciliegia sotto spirito, rosa passita: è Monfortino. In bocca è austero e caldo, ricco nella struttura piena ed equilibrata. Colpisce per l'acidità notevole che schiaffeggia il palato. Giusto e maturo il tannino finisce lungo e ordinato. Le uve raccolte a ottobre sono state vinificate in tini di legno e vasche di acciaio. La successiva maturazione è proseguita in grandi botti di rovere con ulteriore affinamento in bottiglia".

Informazioni sulla vendita.

Le bottiglie della sezione Grandi Classici di BuongiornoVino sono state prelevate da cantine di privati collezionisti, enoteche e ristoranti storici le cui condizioni di immagazzinamento sono conformi a una perfetta conservazione del vino.

Le bottiglie sono state controllate dallo Staff Tecnico di BuongiornoVino e sono state riposte nelle cantine termocontrollate della nostra struttura di magazzino.

La foto inserita nella scheda tecnica per ogni vino corrisponde al prodotto reale in nostro possesso.

Possiamo garantire la massima accuratezza nella conservazione e nella movimentazione della bottiglia ma non l'eventuale decadimento o difetto del contenuto, a distanza di tanti anni dalla messa in commercio. Ci riteniamo quindi sollevati da qualsiasi tipo di risarcimento richiesto a seguito di una esperienza non gradita, sperando che questa possibilità sia comunque remota.