



Barolo Monfortino Riserva 1998 Conterno Giacomo

Vitigni:	Nebbiolo 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	14%
Bottiglia:	Bordolese
Zona:	Serralunga - Langhe
Tipologia:	Rosso Docg
Nome vino:	Barolo DOCG
Annata:	1998
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 1998** di Giacomo Conterno è stato recentemente (febbraio 2021) valutato su Vinous da Antonio Galloni, autorevole giornalista internazionale, per anni corrispondente per l'Italia di Robert Parker's Wine Advocate.

96/100 Antonio Galloni per Vinous (febbraio 2021):

"The 1998 Barolo Riserva Monfortino is still young, especially from magnum, but it is a wine that I am enjoying more of late. It really needed a number of years, although it remains raw and not fully complete just yet. Burly, powerful and tannic, the 1998 reminds me a bit of the 1995 in that it is a Monfortino that still needs bottle age to be at its most expressive".

94/100 Wine Spectator (dicembre 2009):

"Decadent and ripe, with wonderfully seductive aromas of white truffle, plum and leather. Full-bodied, with supersoft tannins and amazing fruit and Christmas cake character. All in finesse and beauty. All in place".

97/100 Robert Parker's Wine Advocate (ottobre 2006):

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

"The 1998 Barolo Riserva Monfortino is a monumental effort. A deep dark red, it opens with a huge nose of licorice, roses and cocoa, then flows onto the palate with masses of sweet, concentrated dark fruit that go on forever. Notes of mineral and leather gradually develop in the glass, adding further complexity as this great wine begins to reveal its expansive and profound personality. The 1998 is unusually open right now. As was the case with the 1997 at this stage, it should offer a brief drinking window over the next 6 months or so before shutting down for what is likely to be an extended period prior to awakening in the glorious prime of its life".

Cinque Grappoli Associazione Italiana Sommelier Duemilavini 2006:

"Un'annata di Monfortino di grandiosa finezza. Granato tipico al colore, vanta un naso di splendida eleganza. Complesso e speziato, definisce un profilo olfattivo di rara persistenza, netto di sentori di alloro, timo, erbe officinali ma anche ciliegia, violetta, agrumi, cuoio, confetture. Al gusto non propone potenza, ma giusta ed equilibrata struttura, segnata da acidità fresca e tannino perfetto in estrazione e maturità. Un campione di qualità. Le uve, raccolte sui pendii della vigna Francia il 15 ottobre, sono state vinificate in tini di rovere. Il vino dopo la malolattica è poi rimasto per 82 mesi in grandi botti di varia capacità. Primo anno di produzione: 1920".

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.