



## Barolo Monfortino Riserva 2000 Conterno Giacomo

Vitigni:	Nebbiolo 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	14%
Bottiglia:	Bordolese
Zona:	Serralunga - Langhe
Tipologia:	Rosso Docc
Nome vino:	Barolo DCCG
Annata:	2000
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 2000** di Giacomo Conterno è una versione che ha messo d'accordo tutte le firme delle testate internazionali di riferimento del vino mondiale: giudizio unanime di vino inarrivabile. James Suckling su Wine Spectator nel 2007 consigliava di iniziare a berlo dal 2014 (ci siamo!) e Antonio Galloni su Wine Advocate nel 2011 suggeriva di tenerlo in cantina per un tempo "considerevole" per poterlo apprezzare al meglio (e anche qui ci siamo!).

### 98 punti Antonio Galloni Vinous (Maggio 2014):

*"I also very much like the 2000 in this flight. A model of total finesse and delicacy, the 2000 doesn't have the volume or power of the 1997, but it is perhaps just a bit more finessed. Today, the 2000 is a bit shy. What might it blossom into in a few years' time? I can't wait to find out. From magnum, the 2000 Monfortino is pure seduction. Tasted from magnum".*

### 93/100 DoctorWine (doctorwine.it, Gennaio 2014):

*"Qualcuno storcerà la bocca, ma è l'ennesimo, grande Monfortino. Chiaro, senza le asperità e baldanze di altre annate; l'annata calda, però, gli dona rilassatezza e universale capacità interpretativa. Il colore è relativamente*

*chiaro. Gli aromi sono fruttati, quasi rotondi, di facile presa. La bocca è setosa, stimola il palato rendendosi quasi indispensabile, una sorta di dipendenza. Il bicchiere si svuota in un amen. Non ha quell'acidità guizzante solita né il corredo tannico abrasivo che ci ha abituato da giovane. Quest'annata non camperà i "soliti" cent'anni ma già oggi è un portento di bevibilità e ha un'intelligibilità forse unica rispetto a tutte le annate dell'ultimo decennio".*

**97 punti Robert Parker's Wine Advocate (Maggio 2011):**

*Conterno's 2000 Barolo Riserva Monfortino gives an impression of accessibility only because it is so open relative to some of the surrounding vintages of this great, legendary Barolo. The 2000 has tons of fruit backed up with considerable tannic heft. With time in the glass sweet, balsamic notes make an appearance, but this is one of the few 2000s that needs considerable cellaring to show all of its cards".*

**96 punti Wine Spectator (Dicembre 2007):**

*"Dark ruby red in color. Subtle and reserved on the nose, with blackberry, tea, sandalwood and blueberry. Opens to coffee and vanilla bean. Full-bodied, with an amazing, condensed palate of ultraripe fruit and silky tannins. Fresh and superlong. Very tight and fresh. Needs so much time to open and come around. Like a genie in the bottle. Best after 2014".*

**Cinque Grappoli Associazione Italiana Sommelier Duemilavini 2008:**

*"Elegante e distinto. Ci appare con profumi folti di spezie e frutta rossa. Il tono è fresco, i richiami sono di foglie secche, anice, liquirizia, noce moscata, pepe, poi sempre più ciliegia e lampone. Al gusto, grande precisione ed equilibrio. L'ingresso è pieno, la chiusura fresca e aristocratica, con tannino sfumato e appena presente. Le uve, raccolte dal vigneto della Cascina Francia di Serralunga, hanno fermentato in tini di rovere. La maturazione è proseguita per 80 mesi in grandi botti di rovere. Primo anno di produzione: 1920".*

**93 punti Stephen Tanzer's International Wine Cellar (Novembre 2007):**

*"Medium red-amber. Slightly high-toned aromas of truffle, tobacco, mocha, cedar and mellow oak, with a whiff of exotic fruits. Lush, creamy and suave but with a surprising spine of acidity and enticing minerality keeping it fresh. Best today on the back half, which is impressively sweet and long".*

**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.