

Barolo Conca 2021

Mauro Molino

Absolut top enkeltmarks-Barolo fra Mauro Molino med 4 x 96 point!

Øst for La Morra-marken, klods op af den lille landsby Annunziata, ligger cru-marken Conca der tidligere bar det snørklede lange navn Conca dell'Abbazia dell'Annunziata.

At man sjældent støder på Barolo fra denne mark skyldes naturligvis dens mikroskopiske størrelse, der blot tæller tre ejere. Revello-brødrene er den største besidder med 0,8 ha. Renato Ratti med 0,5 ha., og så Mauro Molino med blot 0,38 ha. Lige akkurat nok til at producere omkring 2.500-3000 flasker årligt.

Marken ligger i 240 meters højde og danner et naturligt amfiteater, der modtager solens varmende stråler fra syd, sydøstlig retning, og jordbunden består overvejende af kalksten, tuf og ler.

Efter høsten, der naturligvis foregår ved håndkraft, macererer druerne med skindkontakt i seks dage, og gærer i yderligere 20 dage på temperaturregulerede ståltanke. Den malolaktiske gæring og efterfølgende 20 måneder lange lagring sker på franske barriques (45% nye fade), og resulterer i Mauro Molinos mest tætpakkede og koncentrerede Barolo.

Mauro Molinos Vigna Conca bærer alle La Morras klassiske karakteristika og er således primært drevet af frugten. Et mesterværk, der stiger i kvalitet år efter år.

Land	Italien
Område	Piemonte
Alkoholprocent	14.5%
Indhold	0.75 cl.
Vintype	Rødvin

Druer

Nebbiolo

Robert Parker
96 point
Wine Spectator
96 point
Jeb Dunnuck
96 point
James Suckling
96 point
Vinous
93 point
Jancis Robinson
17,5 point