

Oliver Conti Pinot Noir 2012

Any: **2012**

Raïm: **Pinot Noir**

Graduació: **14°**

Preu aproximat: **12,5 €**



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

Excel·lent vi negre elaborat a la comarca de la Garrotxa amb la varietat Pinot Noir. D'un bonic color robí d'intensitat mitjana, propi de la varietat. Aroma suau i elegant que recorda els fruits vermells petits com la grosella, maduixes de bosc, cassis i gerds. En boca té una lleugera entrada amb tanins rodons, polits i gran equilibri. La suavitat d'aquest vi permet el seu maridatge amb carns blanques i aus. També amb peixos de carn blanca amb salses molt suaus i poc condimentades. Bon company de la truita de riu i altres peixos d'aigües dolces. La seva primera producció ha estat molt limitada.

El celler elaborador: El vi Oliver Conti Pinot Noir 2012 neix de la devoció de Xavier Oliver, propietari del Celler Oliver Conti, ubicat a Capmany, per la varietat de raïm Pinot Noir, de difícil conreu a l'Empordà. Va descobrir a Tortellà un terreny semblant als millors per a aquest raïm que havia visitat arreu del món. Projecte molt encertat: primer es tria el terreny adient i després es planta la varietat escollida. No oblidem que el vi neix a la vinya. És un terreny argilós, amb alta humitat, bon contrast tèrmic entre dia i nit a l'estiu i bona insolació. El vi va ser presentat el passat dia 30 d'octubre a l'espectacular marc del Museu dels Sants d'Olot. Penso que un vi que neix enmig de tants sants i marededéus, hauria de ser el Vi de Missa –si el Bisbat ho permet, és clar– de totes les parròquies de la Garrotxa i rodalies.

