LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Barbera d'Alba Conca Tre Pile
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2024
Producteur	Conterno Aldo
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOP Alba
Cépages	100% barbera
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	Monforte d'Alba se trouve au cœur de la région du Barolo. Non loin du domaine de Domenico Clerico, un autre domaine se signale également par sa quête de finesse, le Poderi Aldo Conterno, créé en1969 par le viticulteur du même nom. La maison majestueuse qui ressemble un peu à un ancien couvent, possède une cave traditionnelle avec plus de foudres slaves que de barriques françaises modernes. Ces dernières ne sont d'ailleurs jamais utilisées pour le Barolo. Et pourtant, le domaine produit des vins modernes, adaptés à la demande actuelle. Pour la vinification, toutes les techniques modernes entrent en considération, ce qui n'était pas le cas dans le domaine de Giacomo Conterno, actuellement dirigé par son frère Giovanni. Mais les techniques modernes ne sont utilisées que pour sublimer le travail dans les vignobles : la sauvegarde du fruité et des caractéristiques uniques du nebbiolo. Une visite du domaine pas comme les autres démontre avec brio que la tradition n'est pas forcément démodée, mais doit servir de base à toute évolution vers la modernité. Le Barolo Gran Bussia a toujours été le favori d'Aldo, qui savait dès son entrée dans le métier en 1969, que ce vignoble avait d'énormes potentialités inexploitées. Un travail extensif dans les vignobles, mais surtout un traitement plus prudent dans les caves pour conserver mieux et plus longtemps le fruité, se sont profilés comme les meilleures solutions pour optimaliser le Barolo. Aldo est décédé en 2012, mais son travail est magnifiquement poursuivi par ses fils Franco, Stefano et Giacomo. La Barbera d'Alba a une couleur rouge grenat et des arômes de baies, de champignons avec un côté sous-bois. La bouche est également dominée par le fruit et un caractère minéral. Excellente concentration, souple, finale agréable.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	La Conca Tre Pile est un versant de colline de la Bussia Soprana voué principalement au Barbera avec des vignes pouvant avoir jusqu'à 45 ans.
Rendement	-
Vendange	Début octobre
Vinification	Macération sur peaux en cuves inox pendant 10 jours. Après la femrmentation, le vin reste encore 4 mois en cuves inox. Il est ensuite transféré en barriques françaises pour 12 mois.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	12 mois en barriques françaises.
Analytique	Alc: 14,00 % Vol.
Production	20.000 bouteilles 0,75