LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Il Favot
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2026
Producteur	Conterno Aldo
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Langhe
Cépages	100% nebbiolo
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. Il Favot a une couleur rouge rubis et des arômes de fruit mûr, de vanille, avec des notes de sous-bois et des touches de bois toasté. La bouche est intense, avec des impressions de viande grillée, de tabac et de truffes. Complexe, tannins fermes.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, volaille sauvage (canard…), gibier
Origine	Monforte d'Alba , les plus jeunes raisins de plusieurs vignobles à Bussia, Monforte d'Alba (pas plus de 20 ans).
Vendange	mi-Octobre
Vinification	Macération sur peaux en cuves inox pendant 6-8 jours. Après fermentation, le vin reste encore 5-6 mois en cuves inox. Il est ensuite transféré pour 18 mois en barriques françaises.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	18 mois en barriques françaises
Analytique	Alc.:14 % vol.