LICATA
WIJNFICHE

Naam	Barbera d'Alba Conca Tre Pile
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Conterno Aldo
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, een tikkeltje kruidig, prachtige subtiele houttoets, soepele tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOP Alba
Druivensoorten	100% barbera
Alcohol percentage	14,00% vol
Omschrijving	In het hartje van de Baroloregio ligt in Monforte d'Alba, op een boogscheut van Domenico Clerico, nog een ander landgoed dat bezield is door finesse, namelijk Poderi Aldo Conterno, gesticht door de gelijknamige wijnmaker in 1969. Het statige, een beetje op een historisch klooster lijkend huis herbergt een traditionele kelder met meer Slavische foeders dan moderne Franse barriques. Die laatste worden trouwens nooit voor de Barolowijnen gebruikt. Toch zijn de wijnen modern, passend in de hedendaagse vraag van de wijnconsument. Voor het wijnmaken zelf worden alle moderne technieken toegepast, wat een contrast is met het voormalig familiedomein Giacomo Conterno, dat nu door zijn broer Giovanni geleid wordt. Maar de moderne technieken worden enkel en alleen aangewend om het werk in de wijngaard te benadrukken: de bewaring van het fruit en de unieke karaktertrekken van vooral de nebbiolodruif. Een bezoek aan dit uniek huis leert al snel dat traditie niet ouderwets hoeft te zijn, maar als voedingsbodem kan dienen voor moderne inschatting. De Barolo 'Gran Bussia' is altijd de favoriet geweest van Aldo zelf, die van bij aanvang in 1969 wist dat deze wijngaard beter kon presteren dan tot dan toe het geval was. Extensief werk in de wijngaard, maar vooral een voorzichtigere behandeling in de kelder, bleken de oplossing om Barolo te optimaliseren, door het fruit beter en vooral langer te bewaren. Aldo zelf overleed in 2012, maar zijn werk wordt gelukkig op schitterende wijze verdergezet door zijn zonen Franco, Stefano en Giacomo. De Barbera d'Alba heeft een granaatrode kleur met aroma's van bessen, paddestoelen en natte aarde. Ook in de mond domineren het fruit en het minerale karakter. Uitstekende concentratie, soepel met een levendige afdronk.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Monforte d'Alba. Conca Tre Pilewijngaard in het Bussa Soprana gebied. Stokken zijn tot 45 jaar oud.
Opbrengst	-
Oogst	Begin oktober
Vinificatie	Maceratie op de schil in inox gedurende 10 dagen. Na de gisting blijft de wijn nog een 4tal maanden in inoxen vaten. Hierna rijpt ze gedurende 12 maanden in nieuwe Franse barriques.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	12 maanden in nieuwe Franse barriques.
Analytisch	Alc: 14,00 % Vol.
Productie	20.000 flessen 0,75