LICATA
WIJNFICHE

Naam	Barolo Cicala
Jaartal	2014
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Conterno Aldo
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, een fijne mineraliteit, mondvullende tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOCG Barolo
Druivensoorten	100% nebbiolo
Alcohol percentage	13,50% 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 Barolo Cicala heeft een robijnrode kleur. In de complexe neus herkennen we vooral pruimen, bessen, likeur en lichte houttoets.Zeer compacte en rijke wijn met stevige tannines. Deze wijn heeft nog wat flesrijping nodig.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Monforte d'Alba, Cicalawijngaard in Bussia Soprana gebied. De stokken zijn gemiddeld 50 jaar oud en er worden regelmatig stokken heraangeplant.
Oogst	Oktober
Vinificatie	Maceratie op de schil in inox gedurende 15 dagen. Hier gebeurt ook de volledige maceratie en de wijn verblijft nog 4-5 maanden in inoxen vaten. Hierna gaat ze over in grote Sloveense eiken vaten waar de wijn 26-28 maanden zal rijpen.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	26-28 maanden in grote Sloveense eiken vaten.
Analytisch	Alc: 13,5% vol
Recensentscores	James Suckling: 95 Robert Parker: 94