LICATA
WIJNFICHE

| | |
|---|---|
| **Naam** | Barolo Romirasco |
| **Jaartal** | 2015 |
| **Bewaarpotentieel** | Tot eind 2040 |
| **Producent** | Conterno Aldo |
| **Wijnstijl** | lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, redelijk wat hout in de smaak, subtiel mineraal, mondvullende tannines, duidelijk aanwezige zuren |
| **Appellatie** | DOCG Barolo |
| **Druivensoorten** | 100% nebbiolo |
| **Alcohol percentage** | 99,99% 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.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>De Barolo Romirasco heeft een robijnrode kleur. Complexe aroma's van kruiden, pruimen, munt en een houttoets. Volle aanzet en brede structuur. Krachtige afdronk. Nobele wijn. |
| **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, Romirascowijngaard. De stokken zijn gemiddeld 50 tot 55 jaar oud en worden regelmatig 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 28-30 maanden zal rijpen. |
| **Opvoeding** | 28 - 30 maanden in grote Sloveense eiken vaten. |
| **Analytisch** | Alc: 14,50 % vol |
| **Recensentscores** | James Suckling: 97<br>Robert Parker: 96 |