LICATA
WIJNFICHE

Naam	Bussiador
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2026
Producent	Conterno Aldo
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, niet kruidig, redelijk wat hout in de smaak, een fijne mineraliteit, nauwelijks waarneembare tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Alba
Druivensoorten	100% chardonnay
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. 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 Chardonnay Bussiador heeft een goudgele kleur. Het boeket geurt vooral naar bloemen, ananas, honing en mineraliteit. Mondvullend en complex. Zachte en minerale smaak. Evenwichtige afdronk.
Serveren bij	schaal- en schelpdieren, visbereidingen met saus, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus
Oorsprong	Monforte d'Alba. Verschillende wijngaarden in het Bussia Sopranagebeid.
Oogst	september
Vinificatie	De wijn verblijft gedurende 3-4 dagen in inoxen vaten waar de fermentatie zal starten. Dan wordt de wijn overgeheveld in barriques waar de fermentatie vervolledigd zal worden. Hierna wordt de wijn geklarifieerd en vervolgens zal de wijn nog 12 maanden rijpen in nieuwe barriques.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	12 maanden in nieuwe barriques.
Analytisch	Alc: 13% Vol.
Productie	4000 flessen 0,75