LICATA
WIJNFICHE

Naam	Il Favot
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2026
Producent	Conterno Aldo
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Langhe
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. 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. Il Favot heeft een robijnrode kleur met aroma's van rijp fruit, bosimpressies, vanille en een vleugje getoast hout. De smaak is intens met impressies van gegrild vlees, tabak en truffels. Complex met stevige tannines.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild
Oorsprong	Monforte d'Alba. Men gebruikt de druiven van de jongere stokken van de wijngaarden in het Bussia Sopranagebied. De stokken mogen niet ouder dan 20 jaar zijn.
Oogst	Oktober
Vinificatie	Maceratie op de schil in inox gedurende 6-8 dagen. Na de gisting blijft de wijn nog een 5-6 maanden in inoxen vaten. Hierna rijpt ze gedurende 18 maanden in nieuwe Franse barriques.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	18 maanden in nieuwe Franse barriques.
Analytisch	Alc.:14 % vol.