

Naam	Barbera d'Alba Conca Tre Pile
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2031
Producent	Conterno Aldo
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiele houttoets, delicate tannines, prominente zuren
Appellatie	DOC Barbera d'Alba
Druivensoorten	100% barbera
Alcoholpercentage	14,00% vol
Omschrijving	Net buiten Monforte d'Alba, middenin het historische hart van de Bussia cru, ligt het statige landgoed Poderi Aldo Conterno, gesticht door de gelijknamige wijnmaker in 1969 en bezield door finesse. De boerderij 'Favot' lijkt wat op een historisch klooster en herbergt een traditionele kelder met meer Slavonische foeders dan moderne Franse barriques. Van deze laatste zijn de Conterno's trouwens nooit grote fan geweest en ze worden ook nooit gebruikt voor de opvoeding van de Barolowijnen.

Na het overlijden van Aldo in 2012 heeft het domein zichzelf moeten heruitvinden. De 3 zonen (Franco, Stefano en Giacomo) besloten onder andere om de opbrengsten in de wijngaard drastisch te verlagen en nog meer in te zetten op de identiteit van de diverse cru's.

Een bezoek aan dit uniek huis leert al snel dat traditie niet ouderwets hoeft te zijn, maar als voedingsbodeme kan dienen voor moderne inschatting met als eindresultaat wijnen die passen bij de vraag van de hedendaagse wijnconsument. Maar de moderne technieken worden enkel en alleen aangewend om het werk in de wijngaard te benadrukken en een efficiëntere behandeling in de kelder toe te laten. De wijnen zijn vandaag tegelijk modern en klassiek, loepzuiver en met een ongekenne finesse. Ze slagen er nu meer dan ooit in om de wijnen het karakter van hun specifieke terroir te geven, ongeconditioneerd en enigszins eigenzinnig. Sterke karakters sluiten niet gemakkelijk compromissen... De emblematische topwijn '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...en blijft ook vandaag nog hét eerbetoon van de 3 zonen aan hun vader.

De Barbera d'Alba Conca Tre Pile 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 afdrank. Deze bijzondere Barbera wordt pas 3 jaar na de oogst gelanceerd, hetgeen zorgt voor extra balans en structuur in het glas.

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.
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.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	12 maanden in nieuwe Franse barriques.
Productie	20.000 flessen 0,75

