

Naam Barolo Bussia Cicala

Jaartal 2017

Bewaarpotentieel Tot eind 2042

Producent Conterno Aldo

Wijnstijl vol, krachtig, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, stevige houtinvloed, fijne mineraliteit, mondvullende tannines, prominente zuren

Appellatie DOCG Barolo

Druivensoorten 100% nebbiolo

Alcoholpercentage 13,50% 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 laatsten 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 voedingsbodem 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 ongekennde 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 Barolo Cicala heeft een robijnrode kleur. In de complexe neus herkennen we vooral pruimen, bessen, likeur en een lichte houttoets. Zeer compacte en rijke wijn met stevige tannines. Zonder twijfel de meest krachtige van de 3 cru's, door de ligging van de wijngaard die jaarlijks garant staat voor wat extra zonuren. Deze wijn kan gerust nog wel wat extra flesrijping gebruiken.

Serveren bij rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pelswild

Oorsprong Monforte d'Alba, Cicalawijngaard in Bussia Soprana gebied. De stokken zijn gemiddeld 50 jaar oud en er worden regelmatig stokken heraan geplant.

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 natuurkurk

Opvoeding 26-28 maanden in grote Sloveense eiken vaten.

Analytisch Totale aciditeit: 5-6,5 g/l

Productie 500 kisten

Recensentscores Bruce Sanderson, Wine Spectator: 95

robertmanker.com: 91

nv LICATA sa · Dulfhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be



Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)