LICATA

ARTIKELFICHE



Naam	Barolo Bussia Cicala
Jaartal	2022
Bewaarpotentieel	Tot eind 2052
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 efficientere behandeling in de kelder toe te laten. De wijnen zijn vandaag tegelijk modern en klassiek, loepzuiver en met een ongekende 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 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.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	26-28 maanden in grote Slavonische eiken vaten.
Analytisch	Totale aciditeit: 5-6,5 g/l
Productie	500 kisten
Recensentscores	IWineReview: 96 Falstaff: 96 Michaela Morris, Decanter: 95



nv LICATA sa · Duifhuisweg 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)