LICATA

ARTIKELFICHE

| | |
|---|---|
| **Naam** | Barolo Bussia Colonello |
| **Jaartal** | 2022 |
| **Bewaarpotentieel** | Tot eind 2045 |
| **Producent** | Conterno Aldo |
| **Wijnstijl** | vol, krachtig, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, redelijk wat hout in de smaak, 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 Vigna Colonello heeft een robijnrode kleur. Complexe aroma's van pruimen en zwarte bessen met een hint van bloemen. Volle smaak met fijne tannines en mooie aciditeit. Zachte afdronk. De wijnstokken van de Colonellowijngaard hebben een leeftijd van min 40 à 45 jaar.

| | |
|---|---|
| **Serveren bij** | rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas |
| **Oorsprong** | Monforte d'Alba, Colonellowijngaard in het Bussia Sopranagebied. Stokken zijn gemiddeld 40 jaar oud en er worden regelmatig stokken heraangeplant. |
| **Oogst** | Oktober |
| **Vinificatie** | Maceratie van de schil in roestvrijstalen vaten. De most blijft gedurende 15 dagen in contact met de schil terwijl de alcoholische fermentatie wordt beëindigd. De wijn blijft dan 3-5 maanden in stalen vaten en wordt periodiek overgebracht. Vervolgens wordt de wijn overgebracht naar traditionele grote vaten van Slavonië eiken waar het wordt verhoogd voor 28-30 maanden voordat het wordt gebotteld. |
| **Flesafsluiting** | natuurkurk |
| **Opvoeding** | 28-30 maanden in grote vaten van Slavonië. |
| **Recensentscores** | Falstaff: 95<br>IWineReview: 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)