

Naam	Barolo Bussia Romirasco
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2042
Producent	Conterno Aldo
Wijnstijl	lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, redelijk wat hout in de smaak, subtiel mineraal, mondvlullende tannines, prominente zuren
Appellatie	DOCG Barolo
Druivensoorten	100% nebbiolo

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 bezielt 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 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 Romirasco heeft een robijnrode kleur. Complexe aroma's van kruiden, pruimen, munt en een houttoets. Volle aanzet en brede structuur. Krachtige afdrank. Nobele wijn, de meest kruidige van de drie cru's. De Romirascowijngaard heeft stokken van gemiddeld 50 à 55 jaar oud.

Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Monforte d'Alba, Romirascowijngaard. De stokken zijn gemiddeld 50 tot 55 jaar oud en worden regelmatig 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 28-30 maanden zal rijpen.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	28 - 30 maanden in grote eiken vaten uit Slavonië.
Recensentscores	James Suckling, jamesuckling.com : 98 Bruce Sanderson, Wine Spectator: 95 robertparker.com: 94

