

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Naam</b>              | Barolo Bussia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Jaartal</b>           | 2022                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Bewaarpotentieel</b>  | Tot eind 2040                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Producent</b>         | Conterno Aldo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Wijnstijl</b>         | medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, weinig kruidig, evenwichtige houttoets, delicate tannines, prominente zuren                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Appellatie</b>        | DOCG Barolo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Druivensoorten</b>    | 100% nebbiolo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Alcoholpercentage</b> | 13,50% vol                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Omschrijving</b>      | 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 bezielde 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.

Deze Barolo is een blend van de verschillende cruwijngaarden van Aldo Conterno en heeft een robijnrode kleur. Typische nebbiolo aroma's van rozen, tabak, sigarenkist en zwarte kersen. Volle smaak met zachte en zijdezachte tannines. Mooie balans tussen elegantie en kracht.

|                     |                                                                                                                                                   |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Serveren bij</b> | rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pelswild, krachtige of belegen kaas                                          |
| <b>Oorsprong</b>    | Monforte d'Alba. Verschillende wijngaarden in het Bussia Soprana gebied. De stokken van deze wijngaarden zijn minstens 20 jaar oud.               |
| <b>Oogst</b>        | Oktober.                                                                                                                                          |
| <b>Vinificatie</b>  | Maceratie op de schil in inox gedurende 15 dagen. Hier gebeurt ook de volledige fermentatie en de wijn verblijft nog 4-5 maanden in inoxen vaten. |
| <b>Opvoeding</b>    | 26-28 maanden in grote Slavonische eiken vaten.                                                                                                   |

