

Naam	Langhe Nebbiolo Il Favot
Jaartal	2019
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Conterno Aldo
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Langhe
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 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 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 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.

Il Favot is het kleine broertje van Conterno's Barolo, op basis van de jongste wijnstokken en moderner gevinifieerd. Robijnrode kleur met aroma's van rijp fruit, bosimpressies, vanille en een vleugje getoast hout. De smaak is intens met impressies van gegrild vlees, tabak en truffels. Complex met stevige tannines. Kan nog wel wat flesrijping gebruiken.

Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild, pelswild
Oorsprong	Monforte d'Alba. Men gebruikt de druiven van de jongere stokken van de wijngaarden in het Bussia Sopranagebied. De stokken mogen niet ouder dan 20 jaar zijn.
Oogst	Oktober
Vinificatie	Maceratie op de schil in inox gedurende 6-8 dagen. Na de gisting blijft de wijn nog een 5-6 maanden in inoxen vaten.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	18 maanden in nieuwe Franse barriques.

