

Naam	Langhe Rosso Quartetto
Jaartal	2022
Bewaarpotentieel	Tot eind 2028
Producent	Conterno Aldo
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, lekker fruitig, een heus kruidenboeket, uiterst discrete houttoets, subtiel mineraal, delicate tannines, prominente zuren
Appellatie	DOC Langhe
Druivensoorten	20% merlot, 40% nebbiolo, 20% pinot nero, 20% syrah
Alcoholpercentage	14,00% 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 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 voedingsbodan 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 ongekenne 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.

Robijnrode kleur met aroma's van rijp fruit, aardbeien en een vleugje getoast hout. De aanzet is zacht, de tannines zijn soepel. De frisse zuren maken de wijn gastronomisch goed inzetbaar. Aangename afdrank.

Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, stoof- en suddergerechten, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pluimwild
Oorsprong	Diverse wijngaarden in het Bussiagebied.
Oogst	Manuele oogst midden Oktober.
Vinificatie	Maceratie op de schil in inox gedurende 8-10 dagen. Na de gisting blijft de wijn nog een 5-6 maanden in inoxen vaten.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	6 maanden in houten vaten.

