

Världspremiär för Aldo Conterno Barolo Bussia 2016

Den 25:e februari är det inte mindre än världspremiär för Barolo Bussia 2016 från Poderi Aldo Conterno då det lanseras i Systembolagets exklusiva sortiment. Aldo Conterno som är beläget i Bussia i hjärtat av Barolo, har gjort sig ett världsrykte genom sin konsekvent mycket höga kvalitetsnivå.



Aldo Conterno förknippas världen över med viner i den yppersta eliten och samlare står i kö för sin årliga allokering. Vinstilen blandar tradition med innovation på bästa sätt. Barolovinerna lagras i slavonska botti medan de andra vinerna vilar i franska ekfat. Barolovinerna från de böljande vingårdarna med perfekt solexponering är anledningen till firmans ikonstatus världen över.

Historien om Aldo Conterno tar sin början 1961 då Giovanni och Aldo Conterno gemensamt tog över efter pappa Giacomo, som i sin tur hade etablerat firman som en av Piemontes främsta. Eftersom Aldo hade tillbringat några år i USA och där fått smak för entreprenörsyrket så lockade en egen vingård. 1969 köpte han vingården Il Favot och grundade Poderi Aldo Conterno. Firman drivs idag av Aldos tre söner Stefano, Giacomo och Franco.

För att stärka sin position som en av Italiens bästa producenter inleddes ett kvalitetsförbättrande arbete i vingårdarna kring millennieskiftet där skördeuttagen reducerades rejält. Från 2005 gör bröderna Conterno dessutom en extra gallring av frukten vilket betyder att den totala produktionen numera nästan har halverats men att kvaliteten aldrig varit bättre. Och givetvis sker all skörd helt för hand.

Druvorna till Aldo Conternos Barolo Bussia kommer från tre olika vingårdar i Bussia. Här är de mellan 15-20 år gamla vinrankorna planterade i lerjordar med sydöstlig solexponering. Vinet är jäst på ståltank för att därefter lagras 26 månader på stora ekfat (botti).

Aldo Conterno Barolo Bussia 2016

9131901, 995 kr, 60 flaskor