


# Barbera d`Alba DOC 2023 Conca Tre Pile

## Schwarzkirsche, Zwetschge, dunkle Schokolade und Piment, extrem dicht, finessenreich und lang am Gaumen

**Winzer:** Aldo Conterno
**Region:** Piemont
**Rebsorte:** 100% Barbera
**Farbe:** rot
**Ausbau:** 12 Monate Barrique
**Alkohol:** 15.5 % vol
**Trinktemperatur:** 18 - 20°C

**Kulinarischer Tipp:** Zu Gänsebraten, Kalbsgulasch und gereiften Hartkäsesorten

**0.75 l** – Bestellnummer 31923

## Aldo Conterno
### Piemont

Aldo Conterno, der einer großen traditionsreichen Weingutfamilie entstammt, kaufte, nachdem er fünf Jahre in Amerika gelebt hatte, 1969 das Gut Favot und gründete sein eigenes Weingut. Es liegt in Bussia, einer der prestigeträchtigsten Barolo-Zonen. Zum Besitz gehören 25 Hektar, die auf ca. 400 m Seehöhe liegen und süd-südwestlich ausgerichtet sind. Die Böden bestehen aus kompakten Sandschichten, die von kalkreichem Mergel durchzogen sind, je nach Weinberglage in unterschiedlicher Intensität. Die Stilistik der Aldo Conterno-Weine ist eine Mischung aus Tradition und Moderne. Tradition bedeutet im Barolo Wucht, Tiefe und die dunklen, großen Geschmacksnuancen, Moderne steht für Frucht, Geschmeidigkeit und Eleganz. Die drei Spitzenlagen innerhalb der Weingärten von Bussia Soprana sind Colonnello, Cicala und Romirasco. Den berühmten Granbussia aus den schönsten Trauben aller Lagen macht Conterno nur in den besten Jahrgängen. Das Weingut wird heute von Aldos drei Söhnen Franco, Stefano und Giacomo geführt.


Abbildung unverbindlich