

2022 Barbera d'Alba Conca Tre Pile

Aldo Conterno

94 JS / biologisch

Typ	Rot
Herkunft	Italien, Piemont
Qualitätsstufe	DOC/b
Ausbau	1 Jahr in kleinen Holzfässern
Ausschanktemperatur	16 - 18 °C
Trinkreife	Trinbar bis 5 - 7 Jahre nach Ernte
Alkoholgehalt	15 %
Traubensorten	Barbera
Grösse	75cl
Artikelnummer	25429722

Bemerkungen

Was die moderne Barbera-Interpretation betrifft, setzt der Conca Tre Pile schon seit etlichen Jahrgängen Massstäbe. Die Conternos keltern ihn im Stahltank. Nach ein paar Monaten wird der Jungwein in neue Barriques umgezogen und ein Jahr lang in diesen kleinen Holzfässern ausgebaut. Dadurch wird die aromatische Komplexität gesteigert und – allem voran – die Struktur verstärkt. Der Saft der von Natur aus tanninarmen Barbera-Traube reichert sich durch den Holzkontakt mit etwas Gerbstoff an, was dem Wein Fülle und Feinheit verleiht. Die hochwertigen Trauben stammen ausschliesslich aus der Lage Conca Tre Pile in Bussia bei Monforte d’Alba. Auf dieser Hügelseite von Bussia Soprana wird hauptsächlich Barbera angebaut. Die ältesten Stöcke sind 60 Jahre alt. Charakteristisch für den Barbera von Conca Tre Pile sind eine fleischige Fülle u nd aromatische Komplexität. Dank hohem Extrakt befinden sich Säure und Gerbstoff in einem perfekten Gleichgewicht.