



# 2022 Barbera d'Alba Conca Tre Pile

Aldo Conterno

94 JS / biologisch

<b>Typ</b>	Rot
<b>Herkunft</b>	Italien, Piemont
<b>Qualitätsstufe</b>	DOC/b
<b>Ausbau</b>	1 Jahr in kleinen Holzfässern
<b>Ausschanktemperatur</b>	16 - 18 °C
<b>Trinkreife</b>	Trinbar bis 5 - 7 Jahre nach Ernte
<b>Alkoholgehalt</b>	15 %
<b>Traubensorten</b>	Barbera
<b>Grösse</b>	75cl
<b>Artikelnummer</b>	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 und aromatische Komplexität. Dank hohem Extrakt befinden sich Säure und Gerbstoff in einem perfekten Gleichgewicht.

