

Cicala 2016

Poderi Aldo Conterno

Región y Denominación

Piemonte, Barolo, Bussia (parcela Cicala)

Uva

100% Nebbiolo

Producción

Filosofía

En el siglo XIX, los antepasados de Aldo Conterno emigraron a Argentina, pero por diversas vicisitudes familiares regresaron a Italia a los pocos años. Fue entonces cuando Giovanni Conterno llevó a su familia a la pequeña finca vinícola de su padre Giuseppe en Monforte d'Alba y comenzó a ayudarlo en la producción de vino local. Con su regreso al negocio, Conterno incrementó la producción de vino, para ser vendido en barrica no solo en Italia sino también hasta América, gracias a un familiar que se había quedado en Argentina. En respuesta a la demanda del mercado, los Conternos sintieron entonces la necesidad de crear un Barolo superior, que se produzca exclusivamente a partir de las mejores añadas, con un período de vinificación largo y capaz de perdurar en el tiempo.

En la década de 1920 se embotelló la primera reserva Barolo. Número histórico de la zona de Monforte d'Alba, Aldo Conterno está íntimamente vinculado al prestigioso cru de Bussia, caracterizado por la presencia de margas calcáreas y arenas, que permiten a Nebbiolo alcanzar las alturas expresivas más altas. En esta famosa zona, Conterno posee tres viñedos: Romirasco, Cicala y Colonnello, auténticas joyas de la familia.

Estilo

La Parcela de Cicala tiene vides de 50 a 70 años y es caracterizado por sus suelos rocosos que da un perfil más mineral a los vinos que sus hermanos. Jugosas notas de cereza negra, tabaco, cuero, sotobosque, regaliz, mentol, menta y notas balsámicas se unen en este vino de estructura poderosa. La fruta madura y succulenta está respaldada por una sólida columna vertebral tánica. Ya está delicioso, pero sigue siendo compacto y melancólico, así que dale tiempo para relajarte.

James Suckling 98/100

Robert Parker 96/100

Wine Spectator 96/100



CLIMATS

