

Gran Bussia 2010

Aldo Conterno

Región y Denominación

Piemonte, Barolo, Bussia

Uva

100% Nebbiolo

Producción

3,600 botellas

Filosofía

La familia Conterno produce vino en el pueblo de Monteforte d'Alba desde el siglo 19. Giacomo Conterno el padre de Aldo y Giovanni se hace una reputación importante en 1920 embotellando el primer vino de Monfortino. En 1961 los hermanos recuperan la bodega familiar, aunque Aldo quien a vivido en Estados Unidos decide ir por su propio camino y abre su propia bodega: poderio Aldo Conterno. Esta comprometido con métodos de producción tradicionales (crianzas largas en foudres), aunque modernizo bastante la vinificación para extraer lo mejor de sus terroirs. Hoy sus hijos: Franco, Stefano y Giacomo están al mando.

La bodega está íntimamente vinculado al prestigioso cru de Bussia, caracterizado por la presencia de margas calcáreas, suelos arenosos ricos en magnesio, que permiten al Nebbiolo alcanzar la madurez necesaria a su mejor expresión aromática y potencia para envejecer. En esta famosa zona, Conterno posee tres viñedos: Romirasco, Cicala y Colonnello, parcelas con exposiciones sur/sureste, auténticas joyas de la familia y apreciados por aficionados en todo el mundo.

Estilo

Los vinos de Aldo Conterno son hechos para durar en el tiempo. El Gran Bussia viene de la selección de las mejores uvas de las famosas parcelas (70% Romirasco, 15% Cicala, 15% Colonnello) en las mejores añadas. Hecho con rendimientos excesivamente bajos, su crianza se hace en barricas pequeñas de roble nuevo francés.

Armonioso y elegante, tiene un color granate con delicados aromas de pequeños frutos rojos, notas florales, notas de raíz de regaliz y hierbas medicinales. El trago es profundo, largo y aterciopelado, con un final muy persistente.

2010 es probablemente uno de las mejores añadas de Barolo desde los años 2000's. Se puede tomar desde ahora aunque tiene muchos años de vida en botella todavía.

James Suckling: 99/100

Wine Spectator: 97/100



CLIMATS

