



Italie 



www.giacomofenocchio.com

Giacomo Fenocchio

Barolo Bussia Riserva 2019

HISTOIRE :

Claudio Fenocchio, vigneron emblématique de Barolo, est un véritable enfant du cru. Cinquième génération d'une famille de vignerons et fermiers piémontais installée en 1864, il est né au cœur de Bussia Sottana. Ses 14 hectares de vignobles sont ses jardins, cultivés selon des pratiques ancestrales. Il veille sur trois MGA mythiques : Cannubi au village de Barolo, Villero à Castiglione Falletto et, au cœur de Bussia.

Au chai, les extractions sont très douces avec uniquement des remontages. Ne cherchez pas de barriques neuves, le maître mot est tradition, avec des élevages en botti slavons pendant plusieurs années. C'est un véritable hommage aux grands Barolos historiques, pour des vins à la fois puissants, poudrés et d'une dimension exceptionnelle.

Bussia est le grand MGA de Monforte d'Alba, où la famille Fenocchio cultive 5 ha. Ce coteau sud-ouest livre une expression structurée, profonde et sérieuse du Nebbiolo. Pour le Riserva, Claudio immerge le chapeau de marc pendant 90 jours, un procédé qui permet un transfert élégant du vin et préserve les composés nobles des peaux. Le très bon millésime 2019 a été marqué par un hiver sec, suivi de pluies abondantes au printemps et d'un été chaud, permettant une maturité phénolique optimale.

APPELLATION : Barolo DOCG
CÉPAGE : 100% Nebbiolo
TERROIR : Sol argilo-calcaire
ALTITUDE : 300 m
EXPOSITION : Sud-ouest
RÉGION : Monforte d'Alba
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14,5%
ACIDITÉ : entre 5,5 g/L
AGE DES VIGNES : 30 ans

ELEVAGE

90 jours d'immersion du chapeau de marc. 6 mois en cuves inox.

4 ans en foudres de Slavonie (entre 3500 et 5000L)

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 30 ans

Température de service : 16-17°C



NOTE PRESSE :

James Suckling : 93/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Le nez révèle des arômes puissants de nebbiolo, mêlés de rose, de truffe et de cuir. En bouche, on découvre des saveurs de cerise noire, de truffe, d'épices et de fines herbes aromatiques. La texture est délicate, les tannins sont veloutés, et l'ensemble offre une profondeur et une complexité remarquables. La finale est agréablement longue. 4000 bouteilles produites.

ACCORDS :

Viandes rouges

Gibiers

Fromages affinés

