



GIACOMO FENOCCHIO

Italie



www.giacomofenocchio.com

Giacomo Fenocchio

Barolo Riserva di Bussia 90 - 2018

HISTOIRE :

“Claudio Fenocchio est l'une des figures emblématiques de Barolo. C'est aussi un vrai enfant du cru. Issu d'une famille de vigneron et fermiers piémontais, il est né au cœur du petit village de Bussia Sottana, Claudio est un immense vigneron qui a inspiré et inspire les jeunes générations. Ses vignobles sont de véritables jardins et les vinifications et élevages sont à l'unisson. Il faut dire que les terroirs du domaine méritent d'être choyés. Le domaine a le privilège d'exploiter des vignes dans trois MGA mythiques : Cannubi, Villero et bien sûr au cœur de Bussia où le domaine est implanté. Au chai, les extractions sont très douces, mais Claudio n'hésite pas à allonger les périodes de macération, qui vont même jusqu'à 90 jours pour le Riserva. C'est un véritable hommage aux grands Barolos historiques, pour un vin à la fois puissant et poudré, d'une dimension exceptionnelle. Ne cherchez pas de barriques ou de bois neuf dans l'exploitation, le maître mot ici est tradition. Les vins sont élevés patiemment dans des Botti (foudres de bois slaves) pendant des années.”

Jeremy Cukierman MW

- APPELLATION :** Barolo DOCG
CÉPAGE : 100% Nebbiolo
TERROIR : Sol argilo-calcaire, 300 m d'altitude
RÉGION : Monforte d'Alba, Piémont
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14-15%
ACIDITÉ : entre 5,3 et 5,7 g/L
AGE DES VIGNES : 30 ans

ELEVAGE

6 mois en cuves inox, puis 4 ans en foudres de Slavonie (entre 3500 et 5000L).

SERVICE ET CONSERVATION :

Température de service : 18-20°C.

Ouvrir 1h avant et carafier.

Les vins possèdent une remarquable capacité de garde.



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

