Bussia

Barolo DOCG 2011

Giacomo Fenocchio

Il Barolo Docg Bussia Giacomo Fenocchio 100% Nebbiolo è Cru tra le espressioni più autentiche del Barolo di Monforte d'Alba. Dentro ogni bottiglia c'è ben più della semplice produzione. Il Barolo Bussia è coltivato dalla famiglia Fenocchio da oltre 30 anni. Da una parte c'è la posizione della vigna costantemente irradiata dal sole. Dall'altra i terreni argillosi e calcarei che danno a questo vino struttura e complessita.

Ma sopra ogni cosa c'è la filosofia di Claudio Fenocchio che con la cura e l'attenzione che mette in ogni suo gesto riesce ad esaltare le caratteristiche del terreno intrinseche in ogni micro-zona, ottendendo così uve ottimali e dal valore biochimico unico.

La famiglia Fenocchio asseconda lo sviluppo intrinseco del Barolo regalando così una delle Cru più importanti di questo vitigno decisamente unico. Nessuna scorciatoia tecnologica nel suo processo di produzione.

Il Barolo Bussia di Fenocchio mette in luce gli aspetti più caratterizzanti di questa collina simbolo delle Langhe, con una finezza nel bicchiere che troverà ancor più riscontro con il passare del tempo.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Barolo
Denominazione	DOCG
Annata	2011
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Piemonte
Vitigno	100% Nebbiolo nelle sottovarietà Michet e Lampia
Gradazione	13.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso granato intenso
Gusto	Gusto asciutto, caldo, di corpo pieno e armonico; marcata tannicità con un persistente retrogusto
Profumo	Fine e gradevole ma allo stesso tempo intenso con sentori di rosa e liquirizia, speziato
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	17°-18°C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Wine Spectator 92 ;Slowine Vino slow

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Ovest
Altitudine	300 m

Tipologia terreno	**Elveziano con sedimenti argillosi e calcarei, ricco di ferro**
Età ceppi	30 anni
Resa per ettaro	70 quintali
Epoca vendemmia	Metà - fine ottobre
Vinificazione	Metodo tradizionale a lunga macerazione. Fermentazione senza lieviti 40 giorni
Affinamento	6 mesi in tini di acciaio inox in botti di rovere di Slavonia. Poi in bottiglia