LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Barolo Riserva 90dì Bussia
Millésime	2013
Potentiel de garde	Jusque fin 2038
Producteur	Giacomo Fenocchio
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins puissants, acidité marquée
Appellation	DOCG Barolo
Cépages	100% nebbiolo
Alcohol percentage	14,00% vol
Description	Depuis cinq générations, la famille Fenocchio cultive la vigne et vinifie des vins fins à partir de raisins cultivés avec rigueur dans leurs vignobles situés sur les pentes du Barolo. La famille possède entre autres des parcelles situées dans les meilleurs crus de la région, dont Cannubi, Villero et Bussia. Depuis la mise en place du domaine, peu de changements ont été apportés dans le style de vinification. Ici, la nature dicte le rythme. Loin de la tendance pour des vins boisés et avec beaucoup d'extraction, le style Fenocchio représente plutôt la finesse et le minimalisme en terme d'intervention. Un long contact avec les peaux des raisins est effectué pour tous les vins rouges du domaine, soit un minimum de 30 jours. Les fermentations sont effectuées à basse température avec des levures indigènes. Les vins sont ensuite élevés pendant plusieurs années dans des foudres slovènes qui apportent texture et complexité, sans masquer les arômes délicats et subtils du nebbiolo. Les vins de Giacomo Fenocchio représentent un exemple de finesse et d'élégance dans la vinification traditionnelle de Barolo. Le Barolo Riserva 90dì Bussia a une robe grenat foncé. Le nez est intense et présente un bouquet invitant de rose, réglisse et de cerise noire. Bien que charnu et tannique, le vin demeure élégant, équilibré et complexe avec ses notes de fruits noirs et de fleurs. La finale est longue et prometteuse pour se vin qui évoluera aisément pendant plusieurs décennies en cave.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Vignoble à Barolo - exposition sud-ouest - 300m d'altitude - sol : sédiements argilo-calcaire, riche en fer - âge moyen des vignes : 30 ans.
Rendement	70 quintaux/ha
Vendange	mi-octobre
Vinification	Méthode traditionnelle à longue macértion : fermentation naturelle sans levures ajoutées en cuves inox. Technique de macération pelliculaire ancestrale jusqu'à 90 jours. Le vin passe en cuves inox pendant 6 mois et ensuite 4 ans en foudres de Slavonie de 35 à 50 hl.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	4 ans en foudres de Slavonie de 35 à 50 hl.
Analytique	Alc. 14,50% Vol - Acidité Totale : 5,3 à 5,7 g/L
Production	4.000 bouteilles 0,75
Recensentscores	James Suckling: 92