LICATA
WIJNFICHE

Naam	Barolo Bussia
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2035
Producent	Giacomo Fenocchio
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, een fijne mineraliteit, mondvullende tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOCG Barolo
Druivensoorten	100% nebbiolo
Alcohol percentage	14,50% vol
Omschrijving	Al vijf generaties lang cultiveert de familie Fenocchio wijnstokken en maakt ze heerlijke wijnen uit druiven die met een strenge discipline in hun wijngaarden op de hellingen van de Barolo worden geteeld. De familie bezit percelen in de beste wijngaarden in de regio, waaronder Cannubi, Villero en Bussia. Sinds de oprichting van het landgoed zijn er weinig veranderingen doorgevoerd in de wijnbereiding. Hier dicteert de natuur het ritme. Fenocchio doet niet mee aan de moderne barolotrend voor houtachtige wijnen met veel extractie. Hun stijl wordt gekenmerkt door finesse en minimalistisch interveniëren. Alle rode wijnen van het domein hebben een langdurig contact, minimum 30 dagen, gehad met de druivenschillen. De fermentatie gebeurt bij lage temperaturen met inheemse gisten. De wijnen rijpen vervolgens meerdere jaren in grote Sloveense tonnen die textuur en complexiteit toevoegen zonder de delicate en subtiele aroma's van de nebbiolo te verbergen. De wijnen van Giacomo Fenocchio zijn een voorbeeld van finesse en elegantie in de traditionele wijnbereiding van Barolo. De Barolo Bussia heeft een donkere granaatrode kleur. De neus is intens en heeft een uitnodigend boeket van roos, zoethout en zwarte kersen. Hoewel vlezig en tanninerijk, blijft de wijn elegant, evenwichtig en complex met toetsen van zwart fruit en bloemen. De afdronk is lang en veelbelovend voor een wijn die zich gedurende twee decennia gemakkelijk zal ontwikkelen in de kelder.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	5 ha wijngaard in Monforte d'Alba, Bussia-zone- zuid-oostelijke oriëntering - 300m hoogte - bodem: kalkachtige kleibodem, rijk aan ijzer - gemiddelde leeftijd van de wijnstokken : 35 jaar
Opbrengst	70 kwintalen/ha
Oogst	midden oktober
Vinificatie	Traditionele methode met een lange maceratie. Natuurlijke gisting zonder toevoeging van gisten tot 40 dagen in roestvrijstalen vaten. De wijn gaat vervolgens 6 maanden in roestvrijstalen vaten en daarna 30 maanden in eiken vaten uit Slavonië van 35 tot 50hL.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	30 maanden in eiken vaten uit Slavonië van 35 tot 50 hl
Analytisch	Alc. 14,50 % Vol - Totale aciditeit : 5,5 g/L
Productie	25.000 flessen van 0.75L
Recensentscores	James Suckling: 93