



GIACOMO FENOCCHIO

BAROLO D.O.C.G. BUSSIA



Zona e comune di produzione: Monforte d'Alba - Sottozona Bussia

Uve: 100% Nebbiolo

Superficie vigneto: 5 ettari

Esposizione: Sud/Ovest

Altimetria: zona collinare a 300 metri s.l.m. ca.

Tipo terreno: elveziano con sedimenti argillosi e calcarei, ricco di ferro

Età media delle viti: 35 anni

Resa per ettaro uva: 70 quintali

Epoca della vendemmia: metà ottobre

Vinificazione: metodo tradizionale a lunga macerazione: fermentazione naturale senza aggiunta di lieviti per 40 giorni circa in vasche di acciaio inox

Invecchiamento: 6 mesi in tini di acciaio inox 30 mesi in botti di rovere di Slavonia di grande capacità (35-50 hl) - successivo affinamento in bottiglia

Produzione: 25.000 bottiglie anno

Note degustative: colore rosso granato intenso. Profumo fine e gradevole ma allo stesso tempo intenso con sentori di rosa e liquirizia, speziato. Gusto asciutto, caldo, di corpo pieno e armonico - marcata tannicità con un persistente retrogusto. Vino particolarmente adatto all'invecchiamento

Gastronomia: il Barolo Bussia, per le sue caratteristiche di struttura e corposità si accompagna bene a piatti di carne, selvaggina e formaggi stagionati tipici della cucina locale, come sono moltissimi gli abbinamenti con piatti ricchi della cucina internazionale
Temperatura di servizio: 17°-18°C

Gradazione alcoolica: 14/14,50% Vol ca

Acidità totale: da 5,3 a 5,6 g/L ca

Location: Village of Monforte d'Alba - Bussia zone

Grape Variety: 100% Nebbiolo

Vineyard Area: 5 Hectares

Exposure: Southwest

Altitude: Hilly zone at about 300 Meters a.s.l

Soil: Elveziano with clayey and calcareous sediments, rich in iron

Average age of the vines: 35 years

Grape yield per hectare: 70 quintals

Harvest: In the middle of October

Vinification: Traditional method of long maceration: natural fermentation without added yeasts for 40 days in stainless steel tanks

Aging: 6 months in stainless steel tanks, 30 months in large capacity Slavonian oak casks (35-50 hl) and a successive maturation in the bottle

Production: 25.000 bottles a year

Tasting Notes: The color is deep garnet red and the bouquet is fine and pleasing, with intense scents of spiced rose and licorice. The flavor is dry, warm, full bodied and balanced with pronounced tannins and a persistent aftertaste. A wine particularly adapted for aging

Gastronomy: The Barolo Bussia, with its structure and body characteristics, pairs well with dishes of meat, game and aged cheeses, typical dishes of the local cuisine, as well as with many rich international dishes. The recommended serving temperature is 17-18 degrees

Alcohol level: Approx. 14-14,5% Vol

Total Acidity: Approx. 5.3-5.6 g/L