LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Barolo Bussia
Millésime	2021
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2046
Producteur	Giacomo Fenocchio
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, riche en tanins, acidité marquée
Appellation	DOCG Barolo
Cépages	100% nebbiolo
Pourcentage d'alcool	14,50% 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 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.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Vignoble de 5ha à Monforte d'Alba, zone Bussia - exposition sud-ouest - 300m d'altitude - sol : sédiments argilo-calcaire, riche en fer - âge moyen des vignes : 35 ans.
Rendement	70 quintaux/ha.
Vendange	Mi-octobre.
Vinification	Méthode traditionnelle avec longue macération. Fermentation naturelle sans ajout de levures jusqu'à 40 jours en cuves inox.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	30 mois en foudres de Slavonie de 35 à 50 hl.
Analytique	Acidité totale : 5,5 g/L
Production	25.000 bouteilles de 0.75L
Notes des critiques	Michaela Morris, Decanter: 94 jamessuckling.com: 94 Vinous: 94



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)