LICATA
ARTIKELFICHE




| | |
|---|---|
| **Naam** | Barolo Bussia |
| **Jaartal** | 2021 |
| **Bewaarpotentieel** | Tot eind 2046 |
| **Producent** | Giacomo Fenocchio |
| **Wijnstijl** | vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, mondvullende tannines, prominente zuren |
| **Appellatie** | DOCG Barolo |
| **Druivensoorten** | 100% nebbiolo |
| **Alcoholpercentage** | 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.<br><br>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.<br>De wijnen van Giacomo Fenocchio zijn een voorbeeld van finesse en elegantie in de traditionele wijnbereiding van Barolo.<br><br>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. |
| **Flesafsluiting** | natuurkurk |
| **Opvoeding** | 30 maanden in eiken vaten uit Slavonië van 35 tot 50 hl. |
| **Analytisch** | Totale aciditeit : 5,5 g/L |
| **Productie** | 25.000 flessen van 0.75L |
| **Recensentscores** | Michaela Morris, Decanter: 94<br>Vinous: 94<br>jamessuckling.com: 94 |




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

**Openingsuren van onze winkel**

**Maa - vrij:** 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)