

Naam	Barolo Riserva 90di Bussia
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2041
Producent	Giacomo Fenocchio
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, krachtige 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. 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 Riserva 90d Bussia heeft een donkere granaatkleur. De neus is intens en heeft een uitnodigend bouquet 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 afdrank is lang en veelbelovend voor wijn die zich gedurende enkele 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	Wijngaard in Barolo - Zuid-Westelijke oriëntering - 300m hoogte - bodem: kalkachtige kleibodem, rijk aan ijzer - gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 30 jaar.
Opbrengst	70 kwintalen/ha.
Oogst	Midden oktober.
Vinificatie	Traditionele methode met een lange maceratie: natuurlijke gisting zonder toevoeging van gisten in roestvrijstalen vaten. Oude techniek van weking in eigen nat tot 90 dagen.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	4 jaar in eiken vaten uit Slavonië van 35 tot 50 hl.
Analytisch	Totale aciditeit : 5,3 à 5,7 g/l
Productie	4.000 flessen 0,75
Recensatiescores	jamesuckling.com: 94 Vinous: 94

