



GIACOMO FENOCCHIO



BAROLO D.O.C.G. RISERVA BUSSIA 90 DI

Zona e Comune di produzione: Barolo

Uve: 100% Nebbiolo nelle sottovarietà Michet Lampia e Rosè

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: 30 anni

Resa per ettaro uva: 70 quintali

Epoca della vendemmia: metà ottobre

Vinificazione: metodo tradizionale a lunga macerazione: fermentazione naturale senza aggiunta di lieviti in vasche di acciaio inox. Antica tecnica di macerazione della steccatura a cappello sommerso che può arrivare fino a 90 giorni

Invecchiamento: 6 mesi in tini di acciaio inox - 4 anni in botti di rovere di Slavonia di grande capacità (35-50 hl) - successivo affinamento in bottiglia

Produzione: 4.000 bottiglie anno

Note degustative: colore rosso granato con sfumature aranciate. Profumi intensi tipici di nebbiolo, rosa, tartufo e cuoio. Al palato mostra sentori di amarena, tartufo, spezie e note di erbe balsamiche. Trama tannica, sottile e vellutata con una notevole profondità e complessità. La persistenza è piacevolmente lunga

Gastronomia: si accompagna bene alle carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati tipici della cucina locale, come sono moltissimi gli abbinamenti con piatti ricchi della cucina internazionale. Temperatura di servizio 18°-20° C. Stappare la bottiglia alcune ore prima e decantare il vino in carafa

Gradazione alcolica: 14%/ 15% Vol

Acidità totale: da 5,3 a 5,7 g/L ca

Location: Barolo

Grape Variety: 100% Nebbiolo, variety-Michet, Lampia and Rosè

Exposure: Southwest

Altitude: Hilly zone at around 300 meters a.s.l.

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

Average age of the vines: 30 years

Grape yield per hectare: 70 Quintals

Harvest: Mid October

Vinification: Traditional method: natural fermentation without added yeasts in stainless steel tanks. Ancient technique of splinting or submerging the cap until 90 days. This process allows for an elegant transfer of the wine as it retains some of the noble elements found in the skins

Aging: Six months in stainless steel tanks, four years in large capacity Slavonian oak casks (35-50 hl) and a successive refinement in the bottle

Production: 4.000 bottles a year

Tasting Notes: The color is a deep garnet red with orange reflections. Intense scents typical of nebbiolo, rose, truffles, leather. The palate shows hints of black cherry, truffles, spices and notes of aromatic herbs. Texture subtle and velvety tannins with a remarkable depth and complexity. Persistence is pleasantly long

Gastronomy: The Barolo Riserva pairs well with dishes of red meat, game and aged cheeses, which are typical of the local cuisine, as well as with many rich international dishes. The recommended serving temperature is 18-20 degrees, open the bottle a few hours before serving and pour into a carafe

Alcohol level: Approx. 14%/ 15% Vol

Total Acidity: Approx. 5.3-5.7 g/L