



GIACOMO FENOCCHIO

AZIENDA AGRICOLA

RASSEGNA STAMPA

ANNO 2016

tu sei qui: [home](#) » [primo piano](#) » giacomo fenocchio: il "90 di" sarà la nuova riserva bussia dell'azienda

[visualizza](#)[modifica](#)[condivisione](#)[azioni](#)[stato: pubblicato](#)

Giacomo Fenocchio: il "90 Di" sarà la nuova Riserva Bussia dell'azienda

creato da [Redazione](#) — ultima modifica 15/02/2016 09:28 — [Cronologia](#)

Il Barolo lunga macerazione sostituirà la Riserva

Decisamente Claudio Fenocchio è un tradizionalista, da sempre. Il forte legame con la "sua" Bussia, quella terra dove è nato e cresciuto e dove la sua famiglia da oltre cento anni produce vino, è un cordone ombelicale che non può spezzarsi.

Per questo nel 2008 Claudio ha intrapreso un percorso per riscoprire un metodo che suo il suo bisnonno, prima, e poi nonno e papà usavano con alcune uve di Nebbiolo dei vigneti migliori.

Nasce così, con questa spinta alla tradizione, il **90 Di, un Barolo Bussia macerato 90 giorni**.

Esattamente tre mesi con il contatto con le bucce per estrarre al massimo possibile e naturalmente quello che il nobile grappolo del Nebbiolo riesce a dare.

«Dopo i primi anni di sperimentazione – spiega Claudio, che ha fatto delle microproduzioni nel 2008 e non ha prodotto la 2009 – abbiamo verificato con il mio staff e con una serie di amici appassionati e critici, che la lunga macerazione acquisiva a questo Bussia delle note olfattive e gustative molto particolari, donando importanza al vino senza trascurare l'eleganza».

Ed è così che Claudio si è spinto a pensare ad una produzione che fosse sempre di nicchia, ma superasse il concetto di sperimentazione e diventasse qualcosa di unico e di riconoscibile: cosa di meglio dunque della Riserva stessa?

«Con la nuova annata di Riserva, la 2010, che presenteremo quest'anno – dice ancora **Claudio Fenocchio** – possiamo dire che nasce questo nuovo vino che in realtà è un vino "antico" figlio della tradizione. Anche il vino, secondo me, è un valore che può conservare la storia delle nostre terre. Lo dicevano i miei bisnonni, mio nonno ed anche mio padre. Lo credo anch'io».

In realtà, quindi, non un nuovo vino, ma un vino con un metodo di produzione differente che andrà ad unirsi ai quattro cru aziendali: Bussia, Cannubi, Casteller, Villero. (m.t.)

