



GIACOMO FENOCCHIO

AZIENDA AGRICOLA


RASSEGNA STAMPA

ANNO 2016



Barolo 2012, la lunga estate calda. Quarta parte: Castiglione Falletto e Monforte

Di [Massimo Zanichelli](#) • 22 giu 2016 • Rubrica: [diVini, il vino in dettaglio](#) •

 [Stampa questo articolo](#)

ALBA (CN) – Castiglione Falletto e Monforte d'Alba, limitrofi e -almeno per un pezzo di versante a testa- prospicienti, sono da tempo due comuni "assoluti" nel mondo del **Barolo**, per la qualità elettiva di molti cru, per le celebri cantine che nel tempo li hanno interpretati e fatti conoscere, per il carattere spesso "verticale" dei loro Barolo. Quelli di **Castiglione Falletto**, borgo tanto piccolo quanto appartato, sono rimasti nel corso degli ultimi decenni quasi immuni dalle interpretazioni più eterodosse e oltranziste, a favore di un'espressione più sorvegliata e rigorosa che potremmo ben definire "classica". **Monforte d'Alba**, al contrario, ha visto pullulare diversi protagonisti di quella "nouvelle vague" che negli anni Novanta del secolo scorso ha sensibilmente ridisegnato il profilo organolettico del celebre rosso albeso. Di ambedue queste "correnti" si trova traccia nelle batterie di **Nebbiolo Prima**, anche al di là delle assenze di diversi importanti interpreti.

Complice la difficile annata, i risultati sono altalenanti. Complice la difficile annata però, i riscontri potrebbero rivelarsi un po' prematuri: non mi stupirei di ritrovare profili più armonici e modulati verso la fine dell'anno. Quello che segue sono le impressioni – stenografiche e in presa diretta – dei Barolo più interessanti e/o rappresentativi, tutti rigorosamente assaggiati alla cieca. Le assenze sono dovute a campioni dubbiosi, interlocutori, poco probanti o problematici.





BAROLO 2012 ZONA CASTIGLIONE FALLETTO

Barolo Altenasso 2012 – Cavaller Bartolomeo

Tratto olfattivo rigido, nervoso; palato robusto, fresco e contrastato, non finissimo ma teso, con finale dal soffio prepotentemente alcolico.

Barolo Bricco Boschis 2012 – Cavallotto Tenuta Bricco Boschis

Ha calore ma poco slancio, buona quadratura ma poco sviluppo. C'è la qualità, ma il profilo appare come in deficit di

sfumature. Sembra proseguire la fase interlocutoria di questo celebre cru comunale, una conca di rara bellezza che nelle ultime vendemmie fatica a tenere il passo del proprio blasone.

Barolo Bricco Rocche 2012 – Ceretto

Profilo marcato dal rovere speziato, tanto al naso quanto al palato. La materia è solida, il tratto gustativo ricco, l'insieme di buon equilibrio. Il finale indugia verso note alcoliche.

Barolo Bric Del Fiasc 2012 – Paolo Scavino

Cipria, smalto e spezie per un profilo ammiccante, tenero, solido ma mediamente diffusivo, un po' in debito di finezza e di allungo.

Barolo Montanello 2012 – Tenuta Montanello

Stilizzato, rigoroso, molto classico nel portamento. C'è succo al palato, e tonicità, anche se lo sviluppo è un po' rigido e l'allungo non sfocia in persistenza. Ma il carattere è saldo, sodo il tannino.

Barolo Bricco Fiasco 2012 – Azelia

Molto floreale, molto tonico, conserva al palato succosità e tensione sapido-acida, con incedere asciutto, anche alcolico, senza che questo ne copra lo sviluppo, la qualità del tannino e quel bel finale dai riflessi iodati. Arioso, in gran spolvero.

Barolo 2012 – Boroli

Il colore è un granato classico, i profumi spiccatamente varietali, il gusto una fusione di maturità e freschezza, con persistenza continua, sapidità crescente e allungo perfino irradiante. Un "base" davvero ragguardevole, che annuncia una stagione interpretativa nuova in casa Boroli.

Barolo Parussi 2012 – Massolino Vigna Rionda

Fresco, fruttato, con tonicità in rilievo, sapidità intensa e tannino ferroso, ruggente, ricco di energia. Parussi è considerato un cru minore di Castiglione Falletto (e lo è anche nella gerarchia interna di questa celebre cantina di Serralunga), ma in questa versione sprigiona un carattere di tutto rispetto.

Barolo Pernanno 2012 – Cascina Bongiovanni

L'ingerenza del rovere qui si fa dolcezza di caramella, per un palato tanto consistente quanto largo, dal fiato alcolico in evidenza, in debito di finezza e dalla chiusura medicinale.

Barolo Rocche di Castiglione 2012 – Sordo Giovanni di Sordo Giorgio

Talvolta il classicismo si traduce in rigidità invece che in puro rigore: è il caso di questo Barolo, nervoso, quasi metallico, asciutto, in chiaroscuro, con fondo alcolico in chiusura. Eppure non manca di carattere.

Barolo Rocche di Castiglione 2012 – Oddero Poderi e Cantine

Spezie eleganti, rovere ancora in assimilazione, struttura salda, disegno tannico accurato, forza alcolica, finale in attesa di ulteriori aperture.

Barolo Rocche di Castiglione 2012 – Brovia

Minerale e metallico, succoso e teso, "puntuto", infiltrante, salino: un Rocche tutto in "sottrazione" e in tensione sapida, dal tannino affilato e dall'allungo imperioso.

Barolo Rocche di Castiglione 2012 – Roccheviberti

Bel nitore classico: floreale, "marino", con un che d'idrocarburico. Il palato è polposo, non finissimo ma decisamente teso, quasi elettrico, caratteriale.

Barolo Scarrone Vigna Mandorlo 2012 – Giacosa Fratelli

Qualche velatura olfattiva e un eccesso di rigidità per un vino ricco, alcolico, di buona quadratura complessiva, dal lieve accenno "marino" in chiusura.

Barolo Villero 2012 – Fontana Livia

Toni idrocarburici e sottigliezze floreali annunciano un vino pieno di succo, vivo, non sempre fine ma ricco di temperamento.

Barolo Villero 2012 – Boroli

Sentori lievemente esotici, calore alcolico e polpa fruttata, efficace contrasto gustativo, deciso allungo sapido.

Barolo Villero 2012 – Giacomo Fenocchio

Qualche tono dolce, qualcosa anche di speziato, bel volume di bocca ma poca trama, buon rilievo tannico, non molto dinamico nello sviluppo, finale alcolico.



GIACOMO FENOCCHIO

AZIENDA AGRICOLA



BAROLO 2012 ZONA MONFORTE D'ALBA

Barolo Chirlet Bricco San Pietro 2012 – Simone Scaletta

Qualche nota boisé di un rovere comunque ben assimilato, buona densità a centro bocca, profilo cremoso, solo carente di allungo.

Barolo Mondoca di Bussia 2012 – Germano Angelo

Buona polpa ma anche qualcosa di rigido a frenare lo sviluppo; il finale però è più fresco e tonico, con sentori iodati che tendono a diffondersi.

Barolo Bussia 2012 – Giacosa Fratelli

Struttura solida ma sviluppo a tendenza rigida, un po' asciugato, che si fa comunque fresco e continuo nel finale.

Barolo Bussia Corsini 2012 – Podere Ruggeri Corsini

Legno balsamico, cenni di ebanisteria e dolci levigatezze in un frutto a tendenza morbida. Buona solidità ma poco slancio, finale dal soffio alcolico.

Barolo Bussia Dardi Le Rose 2012 – Poderi Colla

Toni minerali e alcolici che si mescolano e infittiscono in una trama un po' rigida a livello tannico e di medio slancio finale. Eppure il carattere c'è, e non è di certo una novità per la cantina. Andamento alternato, sinusoidale, di un suo fascino, in attesa di evoluzioni.

Barolo Bussia 2012 – Giacomo Fenocchio

Austero e riservato, succoso e metallico, con tannino "rugginoso", carica idrocarburica e tendenza finale ad allargarsi. Di chiaroscuri espressivi.

Barolo Bussia 2012 – Pecchenino

Pochi profumi ma solida quadratura in assetto vigoroso. Non di grande allungo ma tannino di rango, non sfumato ma di temperamento.

Barolo Bussia 2012 – Cantine Sant'Agata

Vacuo al naso, levigato dal legno al palato, solido nella struttura, alcolico nell'allungo.

Barolo Castelletto 2012 – Mauro Veglio

Molto strutturato ma di poche sfumature. Profilo speziato e alcolico.

Barolo Rocche Di Castelletto 2012 – Cascina Chicco

Fondato su un registro balsamico di dominante mentolata, ha palato di buone succosità e vivezza, e un ritorno fortemente alcolico che ne frena lo slancio.

Barolo Ginestra 2012 – Conterno Diego

Succoso e molto, molto tonico; fresco, teso, incisivo nel tannino, dal soffio iodato, non ricchissimo di sfumature ma di bel grip.

Barolo Sori Ginestra 2012 – Conterno Fantino

Legno laccato, speziato, dolce, con palato polposo, ricco, maturo, di bella quadratura ma inevitabilmente boisé.

Barolo Gramolere 2012 – Alessandria Fratelli

Sottilmente iodato, giocato sulle mezze tinte, di bella polpa al palato, alcolico ma non troppo, con margini di notevole evoluzione nel tempo.

Barolo Le Coste Di Monforte 2012 – Amalia Cascina in Langa

Ricco e robusto, dal rovere un po' laccato ma discretamente integrato, solo poco sfumato nel carattere.

Barolo 2012 – La Fusina

Il tratto iniziale è rigido, quasi metallico, poi via via si fa più compatto, la struttura si abbina al succo, il contrasto è vivo, il finale sapido e caldo per l'alcol.

Barolo La Villa 2012 – Seghesio Fratelli

Andamento altalenante: da un lato il succo, dall'altro una scia più rigida e asciutta. Ma la materia è salda e la trama tannica ben disegnata. Il finale casomai soffre nello sviluppo, anche a causa dell'alcolicità.

Barolo Pressenda 2012 – Abbona Marziano

Un Barolo lineare nel tratto, cospicuo nel frutto, dall'alcol pronunciato ma non invasivo, anzi integrato, con finale modulato, di non particolare persistenza.

Barolo 2012 – Gianfranco Alessandria

Stile moderno, taglio fruttato, palato denso, ricco, fortemente alcolico. Al momento questo "base" sembra più bilanciato e risolto rispetto al San Giovanni, il cui "muscolo" ha probabilmente bisogno di tempo per distendersi al meglio.

Barolo 2012 – Rocche dei Manzoni

Decisamente esotico nel frutto (passiflora, melone), ha un gusto tenero, maturo ed ammiccante, e una progressione di medio allungo.

Barolo Perno 2012 – Sordo Giovanni

Profumi fortemente iodati, con palato pieno, succoso, tonico, solcato da belle sprezzature acide, non lunghissimo ma di bel carattere.

Barolo Perno 2012 – Cascina del Monastero

Buona centralità gustativa, bella pienezza fruttata, vigoroso soffio alcolico, persistenza discreta.

Barolo Perno 2012 – Oreste Stefano

Di stile moderno e buona quadratura, ha un tannino maturo e uno sviluppo sostenuto, solo in debito di slancio, con finale di medio allungo e sapore.

Barolo Perno Vigna Cappella di S. Stefano 2012 – Rocche dei Manzoni

Come già nel "base", trionfa uno spiccato risvolto esotico nel frutto, che qui si traduce però in un'invitante polpa pura di pesca: matura, tenera, succosa, a tratti irresistibile. Un Barolo eterodosso, "postmoderno", dal finale lunghissimo.

Barolo Ravera di Monforte 2012 – Rocca Giovanni

Austerità e rigidità viaggiano sul crinale di un incerto confine. Il palato comunque è teso, contrastato, dai riflessi minerali e iodati. Non fine, ma di tempra, con sapore che ben si diffonde nel finale.

Assaggi effettuati nel mese di maggio 2016.

Contributi fotografici: vista su vigneti di Castiglione dalla Cascina Brunella; vigneti in Costa di Bussia.



GIACOMO FENOCCIO

AZIENDA AGRICOLA