



GIACOMO FENOCCHIO

AZIENDA AGRICOLA

GUIDE
VINI
2017

GUIDE VINI 2017

MONFORTE D'ALBA (CN)

Giacomo Fenocchio €

Località Bussia, 72
tel. 0173 78675
www.giacomofenocchio.com
info@giacomofenocchio.com

15 ha - 90.000 bt

VITA - Dal 1989 Claudio e Nicoletta Fenocchio conducono questa realtà familiare che sorge in cima a un anfiteatro che domina la Bussia. Fermentazioni in inox, lunghe macerazioni (fino a 90 giorni per la "90di" al debutto) e sapiente uso di legni grandi sono alla base di una produzione che ha come unico scopo l'esaltazione delle diversità di ogni cru e il rispetto del terroir. I vini che ne derivano sono lo specchio di questa linea di pensiero.

VIGNE - Dieci ettari a Monforte nella storica Bussia Sottana, le cui marne grigie dell'Elveziano propongono Nebbioli di rara complessità, in grado di sfidare i decenni; dalla Bussia si producono anche Freisa e Barbera. Completano l'invidiabile parco vitato una nobile parcella di Villero, a Castiglione, e altre nei Cannubi e a Casteller, nel comune di Barolo, su terreni più sabbiosi che danno vita a vini più eleganti e di godibilità immediata.

VINI - Incanta la speziata eleganza floreale del **Barolo Villero 2012** (● 6.000 bt; 37 €), che scivola impalpabile con la finezza degna di un grande Pinot di annata fresca. La prima uscita del **Barolo Bussia 90di 2010** (● 2.500 bt; 75 €) ci presenta un vino profondo, austero, di grande equilibrio e maturità polposa, dominato dalla grinta minerale del tannino. Il **Barolo Cannubi 2012** (● 3.000 bt; 37 €) coniuga un profilo esotico con la freschezza mentolata del tannino e una dolcezza di fondo alla liquirizia. Profilo opposto nel **Barolo Bussia 2012** (● 25.000 bt; 34 €), che gestisce con agile freschezza il volume tannico e la possenza amara del frutto maturo. Sottile, elegante e floreale il **Langhe Nebbiolo 2014** (● 20.000 bt; 14 €). Di acidità controllata la **Barbera d'Alba Sup. 2014** (● 20.000 bt; 14 €), esempio di rara finezza e profondità.

CONCIMI humus
FITOFARMACI chimici, rame e zolfo
DISERBO chimico, meccanico
LIEVITI indigeni
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE nessuna

