

**GIACOMO FENOCCHIO**

AZIENDA AGRICOLA

BAROLO RISERVA BUSSIA 90 DI' DOCG

LA RÉGION :

Piedmont

LE PRODUCTEUR :

Giacomo Fenocchio

LE TERRITOIRE :

Monforte d'Alba sous-zone Bussia

LE CÉPAGE :

Nebbiolo 100%

LE VIGNOBLE :

Élevé a petit arbre , âgé de minimum 30 ans, situé à 300m d'altitude . Terrain de type Elveziano ; sédiments argileux , calcaire, très riche en fer et minéraux.

LA VINIFICATION :

Vendange a mis octobre . Vinification avec méthode traditionnelle de longue macération avec fermentation naturelle sans ajout de levures avec battonage pendant environ 90 jours dans des cuves en acier ino.

L'AFFINAGE :

6 mois en cuves en acier inoxydable puis 42 mois en fûts de chêne de Slavonie de haute capacité (35-50 hl) - affine en bouteille ultérieurement

NOTES DE DÉGUSTATION :

Grenat intense aux reflets rubis et brillant. Très riches en fruit aux arômes complexes rappelant les fleurs, les épices, les baies et les prunes. Saveur intense , chaud , fruité avec des tanins present et équilibré. Finale longue , sec et en même temps elegante.

TEMPERATURE DE SERVICE 18°/20° C

