

# Bussia

Barolo DOCG 2011

**Giacomo Fenocchio**

---

Il Barolo Docg Bussia Giacomo Fenocchio 100% Nebbiolo è Cru tra le espressioni più autentiche del Barolo di Monforte d'Alba. Dentro ogni bottiglia c'è ben più della semplice produzione. Il Barolo Bussia è coltivato dalla famiglia Fenocchio da oltre 30 anni. Da una parte c'è la posizione della vigna costantemente irradiata dal sole. Dall'altra i terreni argillosi e calcarei che danno a questo vino struttura e complessità.

Ma sopra ogni cosa c'è la filosofia di Claudio Fenocchio che con la cura e l'attenzione che mette in ogni suo gesto riesce ad esaltare le caratteristiche del terreno intrinseche in ogni micro-zona, ottendendo così uve ottimali e dal valore biochimico unico.

La famiglia Fenocchio asseconda lo sviluppo intrinseco del Barolo regalando così una delle Cru più importanti di questo vitigno decisamente unico. Nessuna scorciatoia tecnologica nel suo processo di produzione.

Il Barolo Bussia di Fenocchio mette in luce gli aspetti più caratterizzanti di questa collina simbolo delle Langhe, con una finezza nel bicchiere che troverà ancor più riscontro con il passare del tempo.

---

## CARATTERISTICHE

**Tip** Fermo

**Sottotipo** Rosso

**Disciplinare** Barolo

**Denominazione** DOCG

**Annata** 2011

**Nazione di produzione** Italia

**Regione di produzione** Piemonte

**Vitigno** 100% Nebbiolo nelle sottovarietà Michet e Lampia

**Gradazione** 13.50 % vol.

**Formato** Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

**Colore** Rosso granato intenso

**Gusto** Gusto asciutto, caldo, di corpo pieno e armonico; marcata tannicità con un persistente retrogusto

**Profumo** Fine e gradevole ma allo stesso tempo intenso con sentori di rosa e liquirizia, speziato

**Abbinamenti** Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati

**Temperatura di servizio** 17°-18°C

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Wine Spectator 92 ;Slowine Vino slow

## DATI DI PRODUZIONE

**Esposizione** Sud-Ovest

**Altitudine** 300 m

**Tipologia terreno** Elveziano con sedimenti argillosi e calcarei, ricco di ferro

**Età ceppi** 30 anni

**Resa per ettaro** 70 quintali

**Epoca vendemmia** Metà - fine ottobre

**Vinificazione** Metodo tradizionale a lunga macerazione.

Fermentazione senza lieviti 40 giorni

**Affinamento** 6 mesi in tini di acciaio inox in botti di rovere di Slavonia. Poi in bottiglia