

Barolo Villero



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	17.00 st.C
REGION	Piemont
APELACJA	Barolo DOCG
SZCZEP	Nebbiolo
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Bogaty i złożony aromat ukazujący mocno kwiatową stronę szczepu Nebbiolo. Zdecydowany ton fiołków i piwonii towarzyszy nutom ciemnych owoców, podszytu leśnego i mokrej gleby. Akcenty garbowanej skóry, orientalnych przypraw czy kadzidła świadczą o dojrzewaniu w dębowej beczce.

Smak:

Smak wina mocno koresponduje z jego zapachem, choć mocniej do głosu dochodzą niuanse owocowe w postaci likierowej wiśni czy ciemnych malin. Całkiem zdecydowanie zarysowana lukrecja i mokry tytoń. Jest strukturalnym winem, które prezentuje dużą intensywność smaku. Wyraziste ale jednocześnie wyszlifowane taniny kontrują owocową świeżość wina. Smak pozostaje w ustach na bardzo długo.

Potrawy:

Risotto z trufkami, solo wine

Więcej informacji:

Fermentacja ze skórkami odbywa się w zbiornikach ze stali nierdzewnej i trwa aż 40 dni. Po jej zakończeniu wino dojrzewa 6 miesięcy w tych samych zbiornikach, a następnie trafia do *fouders* z dębu sławońskiego o pojemności 35 - 50 hl na okres 30 miesięcy.

Rocznie powstaje zaledwie 5000 butelek Barolo Villero, owoce do jego produkcji pochodzą z parceli o powierzchni 1 ha leżącej w komunie Castiglione Falletto.

Villero to nazwa jednej ze 170 MGA w apelacji Barolo DOCG.

MGA, czyli **M**enzione **G**eografica **A**ggiuntiva odnoszą się do konkretnych obszarów zdefiniowanych wewnątrz apelacji i w dużym uproszczeniu można stwierdzić, że MGA jest lokalnym odpowiednikiem burgundzkiego *cru* lub *climat*.

Giacomo Fenocchio



Giacomo Fenocchio jest producentem wiernym tradycyjnemu stylowi wytwarzania Barolo. Charakterystyczna dla takiego podejścia jest długa maceracja i fermentacja ze skórkami oraz rozciągnięty okres dojrzewania w zbiornikach z dębu sławońskiego.

Początek uprawy winorośli i produkcji wina w Monforte d'Alba przez rodzinę Fenocchio datuje się na rok 1894 i przez cały ten czas firma pozostaje w ich rękach. Dziś przedsięwzięciem steruje Claudio, który jest już piątym pokoleniem zajmującym się winem. Na 14 hektarach własnych winnic uprawiane są klasyczne czerwone szczepy Piemontu - Nebbiolo, Barbera, Dolcetto oraz Freisa, z kolei białe winorośle to mniej znany autochtoniczny szczep Arneis.

Warto wspomnieć, że Fenocchio posiadają swoje parcele między innymi w tak uznanych i prestiżowych *crus* jak Cannubi, Villero, Castellaro i Bussia, z których powstają wina single vineyard, precyzyjnie odzwierciedlające terroir poszczególnych obszarów apelacji Barolo.

Śmiało można stwierdzić, że wina od Giacomo Fenocchio noszą miano klasycznych. Już dziś ich degustacja dostarcza wielu emocji i doznań, a z upływem czasu z pewnością zaoferują ich jeszcze więcej.