Barolo Bussia



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Piemont
APELACJA	Barolo DOCG
SZCZEP	Nebbiolo
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Złożony i zdecydowanie zachęcający aromat o owocowo - ziołowym zabarwieniu. Nuty świeżych wiśni, dojrzałych malin i truskawek mieszają się z południowymi ziołami z lukrecją na czele. Wybijają się też niuanse kwiatowe takie jak fiołki czy wrzosy, a na dalszym planie wybrzmiewają tony pieczonego mięsa i kadzidła. Niezwykła kompleksowość!

Smak:

Barolo o mocnej budowie, solidnej koncentracji smaku, wyraźnie zarysowanych taninach i kwasowości nadającej winu świeży ton ale przede wszystkim, o wspaniałej równowadze i harmonii. Intensywna owocowość nie daje o sobie zapomnieć, nawet pomimo akcentów słodkich przypraw takich jak goździk czy wędzonego mięsa. Smak pozostaje w ustach na bardzo długo. Dziś Bussia '20 robi wielkie wrażenie pomimo swojego młodzieńczego charakteru. Wyobrażenie o tym jak będzie się prezentowała za 10 - 15 lat rozbudza wyobraźnię!

Potrawy:

Wędzona gęsina, risotto z truflami

Więcej informacji:

Wino przechodzi spontaniczną fermentację ze skórkami trwającą 40 dni. Proces odbywa się w zbiornikach ze stali nierdzewnej, tak samo jak następujące po nim półroczne dojrzewanie. Następnie wino trafi do dębowych *fouders* o pojemności 25 - 30 hl na okres 30 miesięcy.

Barolo Bussia to flagowa etykieta Giacomo Fenocchio. Roczna produkcja wynosi 25 000 butelek.

Bussia 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*. *Bussia* jest drugim największym obszarem w Barolo i właśnie w związku z rozmiarem podzielono ją na podstrefy - *Soprana* oraz *Sottana*, z której pochodzą owoce do produkcji wina autorstwa Fenocchio.

Giacomo Fenocchio

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 slawońskiego.

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.