



GIACOMO FENOCCHIO

AZIENDA AGRICOLA

RASSEGNA STAMPA

ANNO 2016

90 di Riserva Giacomo Fenocchio

Un vino da re

Alcuni lo definiscono anche il re dei vini, certo è che il Barolo ha sicuramente una fama mondiale. Deve il suo nome alla famiglia Falletti, marchesi di Barolo, in particolare a Giulietta Colbert di Maulévrier, moglie di Tancredi Falletti che volle chiamare quel vino da loro prodotto con il nome del paese in cui risiedevano e dal quale proveniva. Sembra che la marchesa Giulietta fece dono al re Carlo Alberto di trecento carrà di questo suo nuovo vino e l'omaggio passò alla storia non solo per l'enorme quantità, una carrà era una botte di legno trasportata da carri della capienza di seicento litri, ma anche per la bontà del vino che stupì il re a tal punto che decise di acquistare la tenuta di Verduno per iniziare una sua produzione personale. Da qui forse il detto "un vino da re". In origine il vino era dolce, fu Camillo Benso conte di Cavour che, con l'aiuto di un enologo proveniente dalla Francia, lo trasformò alla "moda" di Bordeaux, quindi lo rese secco. La famiglia Fenocchio è al servizio del Barolo ormai da oltre cinque generazioni. L'azienda nasce nel 1864 e nel tempo ha acquisito terreni fino a raggiungere gli attuali dieci ettari. Le uve che l'azienda utilizza per produrre i vini provengono esclusivamente dai vigneti di proprietà situati in Bussia di Monteforte d'Alba, Villero in Castiglione, Cannubi, Castellero in Barolo e Falletto, veri e propri cru di questa denominazione. Ritenuti tali per le particolari caratteristiche di quei terreni, i vigneti della famiglia Fenocchio godono anche di un'esposizione sud est e sud ovest, condizioni molto favorevoli alla maturazione dei grappoli. Nel 2008 Claudio Fenocchio, tito-



lare con in fratelli Giacomo, Albino e Alberto, nonché *winemaker*, è tornato a sperimentare una vecchia tecnica di produzione che i suoi avi usavano per produrre vino dai vigneti migliori: una lunga macerazione sulle bucce. Dopo vari tentativi di microvinificazioni, con la vendemmia 2010 nasce il Barolo 90 di. Naturalmente il numero indica i giorni che il mosto rimane a contatto con le bucce; un vino nuovo che in realtà è antico, come ama definirlo Claudio, poiché figlio della tradizione. Una tecnica che consente di estrarre naturalmente dal grappolo di nebbiolo tutta la parte nobile, dando così al vino carattere e personalità, senza però intaccare la proverbiale eleganza regale del Barolo, ancor più se proveniente da quella sottozona denominata Bussia come il 90 di. (F.D.R.)

90 DI RISERVA 2010 BAROLO BUSSIA DOCG



14,5% vol - €48,80

Uve: nebbiolo

Bottiglie prodotte: 2.500

www.giacomofenocchio.com

Grande impatto olfattivo per un bicchiere dalla beva elegante. Classico il suo granato luminoso, accoglie subito con un mix di spezie e note balsamiche. La prima è la cannella, seguita a breve da chiodi di garofano e menta. Gentilmente porge gli aromi di violetta, arancia rossa, melagrana e ciliegia che si alternano a ginepro, pepe e bacca di mirto. Note dolci di granatina anticipano quelle di tabacco biondo, sfumature di cipria e note più scure di grafite e liquirizia, per un insieme gentile ma di carattere. Bocca fresca, equilibrata e di decisa ma sottile trama tannica, di bella acidità e di importante impatto calorico. Una struttura adeguata bilancia l'insieme e riporta al frutto rosso, alle spezie e agli agrumi, con un finale ancora di agrumi a granatina. Ottimo con gancia di manzo al profumo di arancia e ginepro.