

90 Days Barolo

Giacomo Fenocchio

Región y Denominación

Monforte di Alba, Italia

Uva

100% Nebbiolo

Cultivo

Cultivo orgánico

Producción

4000 botellas

Filosofía

La familia Fenocchio elabora vinos en el corazón de Barolo desde 1864. Fue cuando Giacomo se hizo cargo de la gestión de la propiedad en 1947 cuando la marca Giacomo Fenocchio comenzó a ganar reputación en todo el mundo. Su sucesor, Claudio Fenocchio, sigue los pasos de su padre y en medio de la guerra de Barolo, donde muchos han optado por modernizarse, defiende el tradicionalismo radical, dando el máximo protagonismo a la expresión de la tierra. Las viñas se encuentran en colinas inclinadas y están plantadas en suelos arcillo-calcáreos. Todo el proceso de vinificación se hace con la menor intervención y de manera tradicional.

Estilo

Este vino procede de la parcela con las viñas más viejas de al menos 60 años. Es el vino más austero y tradicional de la bodega. De hecho, se somete a una maceración y fermentación de 90 días en contacto con los hollejos, y a una crianza de 4 años en grandes barricas de madera. Sin duda es un Barolo muy complejo, producido sólo en las mejores añadas por su gran capacidad de envejecimiento. Terroso y especiado, va a envejecer años mas en botella antes de empezar a soltar aromas terciarios deliciosos.



CLIMATS

