Barolo „ Bussia ” DOCG 2021 Giacomo Fenocchio 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu	I0010000

Červené tiché víno vyrobené z hroznů vinné révy z odrůdy 100% Nebbiolo vypěstovaných na vinicích italské vinařské oblasti Piemonte, Monforte di Alba - Barolo, vinice Bussia - suché

Barva je tmavě granátově červená, aroma je jemné a příjemné, s intenzivní vůní kořeněných růží a lékořice. Chuť je suchá, plná a vyvážená s výraznými taniny a trvalou dochutí. Víno výtečně doprovodí pokrmy z červeného masa, zvěřiny a starých sýrů.

Víno Barolo Bussia z regionu Piemonte a vinařství Giacomo Fenocchio je vyrobeno z odrůdy Nebbiolo (100%), sesbírané z jedné 5ha parcely v Monforte d’Alba. Dlouhá macerace, 40dní fermentace bez přidaných kvasinek v nerezových tancích. Následné zrání 6 měsíců v nerezových tancích a 30 měsíců v sudech ze Slavonského dubu o velikosti 35-50hl.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Barolo „ Bussia ” DOCG 2021 Giacomo Fenocchio 0.75 l

Popis

Vinice Bussia (nebo Cru Bussia) je jedna z nejprestižnějších a nejznámějších poloh pro pěstování hroznů odrůdy Nebbiolo, nacházející se v oblasti Monforte d'Alba v italském regionu Piemont, domov slavného Barolo DOCG; vína z ní jsou vysoce ceněna pro svou komplexnost, hloubku, strukturu, elegantní třísloviny a potenciál k dlouhé archivaci, s charakteristickými tóny červeného ovoce, květin, koření a tabáku, skvěle doplněné k masitým jídlům a sýrům. Půdní složení vinice Bussia je bohaté na vápenec a jíl, což jsou klíčové faktory pro produkci špičkové Nebbioly. Vápenec dodává víno minerální charakter a svěžest, přičemž současně udržuje vlhkost v půdě, což je důležité během takového období. Tato kombinace půdních složek pořádá vytváření vín s výraznou strukturou, hloubkou a komplexitou Klimatické podmínky v Monforte d'Alba jsou charakterizovány mírnými zimami a teplými léty s dostatečnými srážkami, což vytváří ideální podmínky pro pěstování odrůd Nebbiolo. Noční ochlazení během vegetačního období udržování rovnováhy kyselinky v hroznech, což je důležité pro dlouhověkost a vyváženost Celkově terroir vinice Bussia kombinuje ideální expozici, specifické půdní složení a příznivé klimatické podmínky, což umožňuje produkci vysoce kvalitního Barola, které je oceněno pro svou eleganci, komplexitu a potenciál pro dlouhodobé zrání Vinařství Giacomo Fenocchio, které se nachází v Monforte d´Alba, jedné z nejvýše položených vesnic pro Barolo, dnes vede Claudio Fenocchio. Je již pátou generací, která vlastní 14ha vinic a zaměřuje se na tradiční piemontská vína jako Dolcetto, Barbera nebo Nebbiolo. Claudio obhospodařuje všechny vinice v ekologickém režimu. Svátkem každého milovníka vína je vždy možnost ochutnat jeho Barola z nejslavnějších Cru jako je Bussia nebo Cannubi. Jejich vína patří mezi velkou klasiku.

Hlavní parametry

Značka	Giacomo Fenocchio
Druh	aristokratické Barolo z Piemontu
Barva	červená
Odrůda	Nebbiolo
Charakter	suché & cukr do 4 g/l (podmíněně až 9 g/l)
Přívlastek	víno z jediné vinice Cru & Clos & Single vineyard
Původ	Itálie, Piemont
Oblast & obec	Barolo
Klasifikace původu	DOCG
Vinice	Bussia
Ročník	2021
Zrání	v dubových sudech
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	14,50 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Fenocchio Giacomo Azienda Agricola, LOC. BUSSIA 72, 12065 MONFORTE D'ALBA, Itálie