

## Barolo Villero



<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>REGION</b>	Piemont
<b>APELACJA</b>	Barolo DOCG
<b>SZCZEP</b>	Nebbiolo
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750

### 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, wolno pieczona wołowina

## 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.