

Giacomo Fenocchio

LOC. BUSSIA, 72
78675 MONFORTE D'ALBA [CN]
TEL. 017378675
www.giacomofenocchio.com

VENDITA DIRETTA
 VISITA SU PRENOTAZIONE

PRODUZIONE ANNUA 80.000 bottiglie
 ETTARI VITATI 13.00
 VITICOLTURA Convenzionale

Non è da oggi che i fratelli Fenocchio producono vini tipici e succosi nella loro tenuta di Monforte. Barbera, dolcetto, freisa, ma soprattutto nebbioli che raccontano con leggerezza e sobrietà gli umori di vigne prestigiose come il Cannubi di Barolo, il Villero di Castiglione Falletto, la Bussia di Monforte (proposto anche in versione Riserva nelle grandi annate), senza inseguire inutili forzature estrattive. Lunghie macerazioni e prolungate maturazioni in botti di rovere di Slavonia da 35 a 50 ettolitri forniscono la chiave di uno stile sempre più apprezzato da appassionati e operatori.

I vini di Fenocchio approdano alla scheda grande grazie a una prestazione davvero da incornciare. Il gruppo dei finalisti è aperto dal Barolo Bussia '06: una leggera indecisione iniziale non pregiudica la progressione di bacche, liquorizia, ginseng, resa ancora più affascinante da un tocco marino e completata da una bocca carnosa e croccante, dove si bilanciano spalla e corredo tannico. È perfettamente in scia anche il Villero '06, più potente e serrato ma altrettanto elegante. Chiude il cerchio un Cannubi '06 di grande stoffa fruttata, appena caldo nel finale.

● Barolo Bussia '06	7
● Barolo Cannubi '06	7
● Barolo Villero '06	7
● Barbera d'Alba Sup. '08	4*
● Barolo Bussia Ris. '04	8
● Langhe Nebbiolo '08	4
● Dolcetto d'Alba '09	4
● Langhe Freisa '08	4



Giacomo Fenocchio

Guide 2011

MONFORTE D'ALBA (CN)

Giacomo Fenocchio

Località Bussia, 72
tel. 0173 78675
www.giacomofenocchio.com
claudio@giacomofenocchio.com

12 ha - 80.000 bt vende in cantina

VITA - I Fenocchio sono viticoltori a Monforte da generazioni, ma è stato Giacomo Fenocchio, negli anni Sessanta, a iniziare seriamente il commercio dei propri vini. Oggi, suo figlio Claudio, che per anni lo ha affiancato in azienda imparando da lui il mestiere, ne segue con serietà le orme, coadiuvato dai fratelli Albino e Alberto e dalla moglie Nicoletta, che si occupa dell'amministrazione dell'azienda.

VIGNE - Cuore storico dell'azienda rimane il vigneto Bussia, 4 ettari esposti a sud-ovest su terreni argillosi e calcarei, ricchi di ferro. Nel 1972 Giacomo acquistò un vigneto a Cannubi e dal 1995 fa parte della proprietà anche un vigneto a Villero, altro cru storico, altamente vocato. Le uve del Castellero confluiscono invece nell'ottimo Barolo base. La coltivazione si basa sui principi di sostenibilità voluti dall'Unione Europea per ridurre sempre di più l'impatto ambientale.

VINI - Claudio vinifica con mano sicura, senza consulenze, in modo tradizionale e riducendo al minimo gli interventi di cantina. Il risultato: vini sinceri, rispettosi del terroir e dell'annata. I Barolo 2006 mostrano un profilo molto classico, giocati sull'eleganza e la finezza. Sottile, austero, dal naso floreale-speziato, di grande struttura il pregevole **Barolo Bussia 2006** (25.000 bt; 28 €). Piuttosto scuro, con note terrose-balsamiche il **Barolo Villero 2006** (5.000 bt; 28 €), sempre di notevole statura ed eleganza. Profondo, raffinato e semplicemente squisito il **Barolo Bussia Ris. 2004** (4.000 bt; 40 €) Anche il **Langhe Freisa 2008** (2.000 bt; 10 €) ha una buona materia. Infine, la **Barbera d'Alba 2008** (20.000 bt; 10 €) è floreale e fresca.

vino **BAROLO CANNUBI 2006** (3.500 bt; 28 €) La naturalezza dei metodi di vinificazione di Claudio si abbina magnificamente con i toni fini e speziati di un cru prestigioso come il Cannubi.

CONCIMI compost
FITOFARMACI rame e zolfo
DISERBO chimico, meccanico
LIEVITI autoctoni
UVE 100% di proprietà

Azienda Agricola Fenocchio Giacomo

12065, località Bussia 72; tel. 0173/78675, fax 0173/787218.
claudio@giacomofenocchio.com; www.giacomofenocchio.com

Proprietario: famiglia Fenocchio. Enologo: Albino, anche agronomo, e Claudio Fenocchio. Ettari vitati totali: 12.

I fratelli Fenocchio guidano l'azienda ereditata dal padre Giacomo e giunta alla quinta generazione. La conduzione è a carattere strettamente familiare ed è rivolta alla cura dei vigneti di proprietà in alcuni dei più prestigiosi cru di Monforte, Barolo e Castiglione Falletto.

★★★	Barolo Bussia, ! 2005 e 2006 (ha 3.5 21.000 € E)	2006 (G.B.) 90
★★★	Barolo Cannubi, ! 2006 (ha 0.5 3.000 € E)	2006 (G.B.) 90
★★★	Barolo Riserva Bussia, ! 2004 (ha 0.5 4.000 € G)	2004 (G.B.) 92
★★★	Barolo Villero, ! 2005 e 2006 (ha 1 5.000 € E)	2006 (G.B.) 91
★★	Barbera d'Alba Superiore, ! 2008 (ha 1.8 15.000 € C)	2008 (G.B.) 86
★	Dolcetto d'Alba, ! 2009 (ha 0.7 15.000 € B)	2009 (G.B.) 85
★	Langhe Freisa, ! 2008 (ha 0.4 2.000 € C)	2008 (G.B.) 87
★★	Langhe Nebbiolo, ! 2008 (ha 0.6 4.000 € C)	2008 (G.B.) 88

Fenocchio Giacomo

Loc. Bussia 72
12065 Monforte d'Alba (Cuneo)
tel. 0173.78675
fax 0173.787218
e-mail: claudio@giacomofenocchio.com

Questa storica azienda, attiva da ben cinque generazioni e ora condotta dai fratelli Albino e Claudio Fenocchio, ha sede nell'area della Bussia di Monforte (segnatamente nella porzione Sottana), ma vanta vigneti in tre delle sottozone più celebri della denominazione: oltre alla stes-

sa Bussia, Villero a Castiglione Falletto e Cannubi a Barolo. I suoi vini costituiscono una vera roccaforte del gusto classico.

☺ Diafani ed eterei i Barolo dei fratelli Fenocchio che arrivano dal terroir di Monforte: di grande rarefazione e trasparenza la Riserva, di nitida, classica eleganza il Bussia.

BAROLO RISERVA BUSSIA 2004

★★★★ 18/20 €40/46

naso elegante, delicato, molto ben disegnato, bocca dal tatto felpato, avvolgente, tannini di grana fine e bei ritorni salini in un finale caldo e puro

BAROLO BUSSIA 2006

★★★★ 17.5/20 bt 25000 €27/31

tradizionale e riuscito amalgama tra note di fiori e sentori agrumati, alcol misurato, palato slanciato, vivo, tannini fini e finale rinfrescante

BAROLO VILLERO 2006

★★★★ 16.5/20 bt 5000 €27/31

fresco e leggero, senso di naturale semplicità, rigoroso, tannico, incisivo, buona armonia, bello slancio, discreta profondità, stile apprezzabile

DOLCETTO D'ALBA 2009

★★★ 16/20 bt 15000 €7/8

BARBERA D'ALBA SUPERIORE 2008

★★★ 14.5/20 bt 10000 €10/12

€

Barolo Villero 2006

PIEMONTE - GIACOMO FENOCCHIO



to all that great nebbiolo wines ought to be. Not of minor importance here are the roles played by the very old vines (even 60-80 years old) and the heavy presence of the rosé variety, immediately recognizable from the wonderful perfume this Barolo exudes in spades.

Varietà Uva:
nebbiolo
Numero bottiglie:
6.000
Prezzo di vendita:
€20-29

Punteggio: 91/100

Da anni seguo con attenzione i vini del bravo Claudio Fenocchio, dalla costanza qualitativa e una purezza di espressione davvero encomiabili. Ottimi davvero, fra cui spiccano Barolo Bussia e una splendida Freisa, ma premio il Barolo Villero che è un capolavoro di equilibrio e purezza in quanto a carattere "nebbiolo". Aiutano di certo a renderlo grande sia le vigne vecchissime (anche di 60-80 anni) e la buona percentuale di rosé che si riconosce subito al naso, dai profumi eloquenti e bellissimi. Bravo!

The wines of the very talented and modest Claudio Fenocchio have reached a level of quality and purity that are just wonderful. Great wines such as the Barolo Bussia and a fantastic Freisa, but I especially love the lighter, more fragrant Barolo Villero, an ode

Azienda Agricola Giacomo Fenocchio

Indirizzo:
loc. Bussia 72,
12065 Monforte d'Alba (CN)
Tel/fax: 0173 78675 / 0173 787218
web: www.giacomofenocchio.com
email: claudio@giacomofenocchio.com
Tot. bottiglie:
60.000
Ettari totali: 12
Uscita Autostradale:
Asti est (A21) o Marene (A6)
Altri vini segnalati:
1. Barolo Bussia Riserva '04 - 91/100
2. Barolo Bussia '06 - 90/100
3. Langhe Freisa '09 - 90/100



137



GIACOMO FENOCCHIO

Località Bussia, 72 - 12065 Monforte d'Alba CN - Tel. 0173 78675
Fax 0173 787218 - www.giacomofenocchio.com - claudio@giacomofenocchio.com

Anno di fondazione: n.d. - **Proprietà:** Claudio e Albino Fenocchio
Fa il vino: n.d. - **Bottiglie prodotte:** 80.000 - **Ettari vitati di proprietà:** 12

Vendita diretta: sì - **Visite all'azienda:** su prenotazione

Come arrivarci: dalla A21 Torino-Piacenza, uscire ad Asti est, proseguire per Alba e poi Barolo, Castiglione Falletto, Bussia Soprana.

Claudio e Albino Fenocchio sono gli ultimi eredi di una famiglia che dalla metà dell'800 ha sede alla Bussia di Monforte e vinifica uve di proprietà. Il tempo è passato, ma non è mutato nei Fenocchio l'attaccamento alla terra e alle sue consuetudini. L'ottima produzione di vino, oggi cresciuta a 80.000 bottiglie da 12 ettari ad alta vocazione, è legata a doppio nodo alle tradizioni degli avi, offrendo alla clientela vini da sole uve Nebbiolo, Barbera e Dolcetto. Dallo spiccato carattere, si distinguono i vini di questa cantina, segnati da complessità olfattive, rigore, compostezza. Alto in classifica giunge la Riserva 2004 presentata quest'anno, ottime e mai banali le altre etichette, fulgido esempio di uno stile d'antan, ricercato da molti e mai fuori moda.

BAROLO BUSSIA RISERVA 2004

Tipologia: Rosso Docg - Uve: Nebbiolo 100% - Gr. 14% - € n.d. - **Bottiglie:** 4.000
- Un Bussia di grande fascino ed interesse. Liquirizioso in avvio, molto intenso di fiori appassiti, rosa e violetta, si allarga poi man mano a note di lampone in confettura, ciliegia, kirsch e sbuffi vegetali. Al gusto conferma qualità e buon vigore. Ha struttura ottima e molto equilibrio, freschezza e maturità tannica. Davvero molto elegante. Vola alto in classifica. 36 mesi di botte grande. Bocconcini di cinghiale.

BAROLO VILLERO 2006

Tipologia: Rosso Docg - Uve: Nebbiolo 100% - Gr. 14% - € 34 - **Bottiglie:** 5.000
- Taglio olfattivo molto classico: frutta rossa fresca e dominante speziatura. Ciliegia e ribes, liquirizia e noce moscata, menta e pepe bianco. La bocca attacca con vigore, ci sono sapidità e tannicità, poi buon finale. Trenta mesi di botte grande. Bocconcini di vitello con cipolla di Tropea.

BAROLO BUSSIA 2006

Tipologia: Rosso Docg - Uve: Nebbiolo 100% - Gr. 14% - € 34 - **Bottiglie:** 25.000
- Naso antico, fitto, molto speziato: liquirizia, rosa, violetta, radici. Bocca di corpo solido e prestante, buone maturità tannica e lunghezza. Solo dal 2016. Trenta mesi di botte grande. Sella di agnello con funghi.

BAROLO CANNUBI 2006 - Nebbiolo 100% - € 34

Molto pigro, svogliato a concedersi, poi liquirizia, rosa appassita e marasca. Al gusto molto, molto tannino. Da invecchiare bene. 30 mesi di botte grande. Filetto di manzo al tartufo nero.

BARBERA D'ALBA 2008 - € n.d. - Spiccata eleganza.

Molto floreale, erbaceo, poi libera spezie fini e liquirizia in radice. Al gusto acidità vibrante e piacevolezza. 8 mesi di botte grande. Arancini di riso.

LANGHE NEBBIOLO 2008 - € 12 - Leggero, poco profondo,

ma molto floreale e delicato. Violetta, rosa, liquirizia, fine speziatura. Bocca morbida e corposa, giustamente tannica. 8 mesi di botte grande. Per tutti i giorni o con le sagnette alle verdure.

