



**GIACOMO FENOCCHIO**

AZIENDA AGRICOLA

**RASSEGNA STAMPA**

**ANNO 2016**

**ROSSI & CO. - aprile/maggio 2016 - numero 73**

## Antichissime tradizioni

Afflato iniziale di uva e frutta cotta, lamponi, anche essiccati e comunque pungenti nella salienza di un'acidità che, già all'olfatto, produce salivazione. Poi si sprigionano cioccolato bianco e nero, sensazioni balsamiche e alloro. La bocca, legittimamente spigolosa di un tannino così sgomitante da sembrarci, a tratti, perfino iracondo, è funzionale alla visione che ci facciamo in nuce. Il sorso è minerale e ferroso. È il Giacomo Fenocchio Riserva 2010 Barolo Bussia 90 DI, figlio di quella tradizione che faceva macerare le uve di Nebbiolo fino a 90 giorni

