



ARVID NORDQUIST NORGE AS

EKSKLUSIV BAROLO FRA PIEMONTE – KUN 200 FLASKER

I mars ble det lansert et lite parti Barolo DOCG Bussia Riserva 90dì på Vinmonopolet. Vinen er en 100 % Nebbiolo, med druer fra en grand cru-vingård. Giacomo Fenocchio er et vinhus med lange aner fra 1800-tallet, med bena i Piemonte og hjertet i tradisjonell vinmaking.

Fra Piemontes område Monforte d'Alba lanseres Barolo DOCG Bussia Riserva 90dì. Av 2010-årgangen ble det laget et lite parti på 2500 flasker, og 200 av disse lanseres i Norge.

- Det er utrolig morsomt at vi får mulighet til å lansere en så liten og eksklusiv raritet som supplement til det øvrige sortimentet fra Giacomo Fenocchio. Dette er en vin med kompleks smak med balansert syre, som har godt av å dekanteres et par timer før du skal drikke den, sier Lars Sagen, Country Manager for vin i Arvid Nordquist.

Vinen har en dyprød farge, og duften er intensiv med toner som er typiske for Nebbiolo. Den har innslag av lær og trøffel. Smakene er komplekse og har innslag av kirsebær, trøffel, krydder og urter. Teksturen er subtil og tanninene er silkemyke, med lang ettersmak. Vinen passer til retter av rødt kjøtt og lagrede oster. Serveres ved 18–20 grader.

Vingård og vinifikasjon

Giacomo Fenocchio har tre grand cru-vingårder i Monforte d'Alba, alle med sitt eget mikroklima, noe som gir mulighet til å produsere viner med eksepsjonell karakter og personlighet. Alle områdene ligger vendt mot sørøst eller sørvest, noe som skaper svært gode forutsetninger for druemodningen. For Barolo DOCG Bussia Riserva 90dì kommer druene fra én enkelt vingård, med ranker som i gjennomsnitt er 40 år gamle, den ligger sørvestvendt og er 0,5 hektar stor. Jordsmonnet er sandholdig med kalkholdige sedimenter, og det er rikt på jern.

Vinifikasjon skjer etter tradisjonelle metoder med naturlig fermentering, uten tilsetning av gjær, i ståltanker. Vinen blir deretter lagret på slovenske eikefat i fire år, etterfulgt av ytterligere minst ett år på flaske, før den slippes på markedet.

Fem generasjoners vinhus

Giacomo Fenocchio ble grunnlagt i 1864 og har vært et familiehus helt fra starten. I dag blir det drevet av femte generasjon. Vingårdene og huset har bena i Barolo og har tilgang til 12 hektar. Hjertet ligger i tradisjonell vinmaking, og tradisjon er viktig når man lager vin i tråd med skikker som blir videreført fra far til sønn. Stilen på vinene er svært klassisk, og det er ikke mye som har forandret seg over tid. Her har de tro på det klassiske håndverket, og derfor blir nye teknikker og trender valgt bort. Det er viktig å bevare identiteten som ligger i bedriften.

– Kjærligheten til opprinnelsesstedet og respekten for tradisjoner som har skapt terroiret i Piemonte, er noe spesielt. Det er grunnleggende prinsipper som inspirerer arbeidet i dette området, sier Claudio Fenocchio, vinmaker og eier.

I vingården har de som siktemål å jobbe med biologisk agrikultur, og de er med i et europeisk program som har som ambisjon å få bort alt arbeid med kjemiske produkter. Til tross for at de arbeider etter disse prinsippene, er ikke vingården sertifisert.

Alle viner fra Giacomo Fenocchio

Giacomo Fenocchio 90dì Barolo Bussia Riserva 2010, Vinmonopol nr.: 3812101, Pris: kr 754,00 – Nyhet

Giacomo Fenocchio Barolo Villero 2011, Vinmonopol nr.: 9908501, Pris: kr 354,30 – Ny årgang

Giacomo Fenocchio Barolo Cannubi 2011, Vinmonopol nr.: 9908801, Pris: kr 349,90 – Ny årgang

Giacomo Fenocchio Langhe Nebbiolo 2014, Vinmonopol nr.: 3574801, Pris: kr 198 – Nyhet 2016

Giacomo Fenocchio Barbera D'Alba Superiore 2012, Vinmonopol nr.: 9908601, Pris: kr 187

For mer informasjon kontakt

Lars Sagen, Country Manager Wine, Lars.Sagen@arvidnordquist.no, tlf. 93 03 59 40