



GIACOMO FENOCCHIO

AZIENDA AGRICOLA



BAROLO DOCG

LA REGIONE :

Piemonte

IL PRODUTTORE :

Giacomo Fenocchio

IL TERRITORIO :

Monforte d'Alba

IL VITIGNO :

Nebbiolo 100%

LA VIGNA :

Ad alberello , di età media 20 anni , situata a 350m sul livello del mare su un tipo di terreno di tipo Elveziano , con sedimenti argillosi e calcarei , ricchi di ferro.

LA VINIFICAZIONE :

Metodo tradizionale a lunga macerazione: fermentazione naturale senza aggiunta di lieviti per 40 giorni circa in vasche di acciaio inox

L'INVECCHIAMENTO :

6 mesi in tini di acciaio inox 30 mesi in botti di rovere di Slavonia di grande capacità (20-25 hl)
successivo affinamento in bottiglia

NOTE DELLA DEGUSTAZIONE :

Colore granato intenso. Brillante e rubino . Al naso , essenzialmente floreale et fruttato con note spezziate.
Caldo e intenso. Vino elegante e vellutato. Complesso dal piacere immediato e equilibrato .

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°/20° C

