



GIACOMO FENOCCHIO

AZIENDA AGRICOLA



BAROLO VILLERO DOCG

LA REGIONE :

Piemonte

IL PRODUTTORE :

Giacomo Fenocchio

IL TERRITORIO :

Castiglione Falletto sotto zona Villero

IL VITIGNO :

Nebbiolo 100%

LA VIGNA :

Ad alberello, di età media 60 anni, situata a 300m sul livello del mare su un tipo di terreno di tipo Elveziano, con sedimenti argillosi e calcarei, ricco 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 rosso granato intenso con riflessi rubini, di aspetto vivo e brillante. Profumi complessi ricchi di frutta che ricordano prugne. Sapore intenso con tannini dolci ed avvolgenti con un lungo retrogusto.

Si esprime in un caratteristico esaltante profumo accompagnato da un gusto asciutto ed allo stesso tempo caldo ed elegante. Si mantiene a lungo nel tempo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°/20° C

