



GIACOMO FENOCCHIO

BAROLO D.O.C.G. CANNUBI



Zona e Comune di produzione: Barolo

Uve: 100% Nebbiolo nelle sottovarietà Michet

Superficie vigneto: 0,5 ettaro

Esposizione: Sud-Est

Altimetria: zona collinare a 280 metri s.l.m. ca.

Tipo terreno: tortoniano, marnosi con tufo ed una cospicua presenza di sabbia che li rende sempre asciutti

Età media delle viti: 30 anni

Resa per ettaro uva: 70 quintali

Epoca della vendemmia: primi quindici giorni di ottobre

Vinificazione: metodo tradizionale a lunga macerazione: fermentazione naturale senza aggiunta di lieviti fino a 40 giorni circa in vasche di acciaio inox

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

Produzione: 3.000 bottiglie anno

Note degustative: colore rosso granato intenso con sfumature rubino. Profumo ricco di frutta e di floreale con sentori speziati caldi ed intensi. Vino elegante e vellutato si caratterizza per la sua completezza, per il suo pronto equilibrio e per la sua riconosciuta longevità

Gastronomia: si accompagna bene alle carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati tipici della cucina locale, come sono moltissimi gli abbinamenti con piatti ricchi della cucina internazionale. Temperatura di servizio 17°-18°C

Gradazione alcoolica: 14/14,5% Vol ca

Acidità totale: da 5,2 a 5,6 g/L ca

Location: The historic "Cannubi" cru in the village of Barolo

Grape Variety: 100% Nebbiolo, variety Michet

Vineyard Area: 0,5 Hectare

Exposure: Southeast

Altitude: Hilly zone at around 280 meters a.s.l.

Soil: Tortoniano, marl with tuff and a prominent presence of sand, making it always dry

Average age of the vines: 30 years

Grape yield per hectare: 70 Quintals

Harvest: In the first fifteen days of October

Vinification: Traditional method of long maceration: natural fermentation without added yeasts until 40 days in stainless steel tanks

Aging: 6 months in stainless steel tanks, 30 months in large capacity Slavonian oak casks (20-25 hl) and a successive refinement in the bottle

Production: 3.000 bottles a year

Tasting Notes: The color is a deep garnet red with ruby reflections. The bouquet is rich with fruit and floral fragrances, and strong warm spiced scents. An elegant and velvety wine, it is characterized by its completeness, balance and well known longevity

Gastronomy: The Barolo Cannubi pairs well with dishes of red meat, game and aged cheeses, which are typical of the local cuisine, as well as with many rich international dishes. The recommended serving temperature is 17-18 degrees

Alcohol level: Approx. 14-14,5% Vol

Total Acidity: Approx. 5.2-5.6 g/L