



GIACOMO FENOCCHIO

BAROLO D.O.C.G.



Zona e comune di produzione: Monforte d'Alba

Uve: 100% Nebbiolo nelle sottovarietà Michet e Lampia

Superficie vigneto: 1 ettaro

Esposizione: Est

Altimetria: zona collinare a 350 metri s.l.m. ca.

Tipo terreno: elveziano con presenza di sabbia, argilla e mane calcaree

Età media delle viti: 20 anni

Resa per ettaro uva: 80 quintali

Epoca della vendemmia: inizio 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 (25-35 hl) - successivo affinamento in bottiglia

Produzione: 7.000 bottiglie anno

Note degustative: colore rosso rubino intenso con riflessi vivaci, brillanti addolcite da lievi tracce viola. Profumo intenso, etereo, con sapore amarognolo di liquirizia, rosa appassita e catrame, insieme a profumi inebrianti, caldi e piccanti

Gastronomia: Consigliato con carne, selvaggina e formaggi stagionati tipici della cucina locale, ma anche molto indicato con tutti i ricchi piatti della cucina internazionale. Temperatura di servizio 17°-18°C

Gradazione alcolica: 14/14,5% Vol ca

Acidità totale: da 5,2 a 5,6 g/L ca

Location: Monforte d'Alba

Grape Variety: 100% Nebbiolo, variety: Michet and Lampia

Vineyard Area: 1 Hectare

Exposure: East

Altitude: Hilly zone at around 350 meters a.s.l.

Soil: Helvetian, with sand, clay and calcareous marl

Average age of the vines: 20 years

Grape yield per hectare: 80 Quintals

Harvest: In the beginning 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 (25-35 hl) and a successive refinement in the bottle

Production: 7.000 bottles a year

Tasting Notes: Deep rubin red color with lively, bright highlights softened by slight traces of purple. It has an intense, ethereal bouques, with the bitterish flavour of liquorice, witered roses and tarm alongside beady, warm and spicy aromas

Gastronomy: Recommended with meat, game and mature cheeses age which are so typical of the local kitchen but it also goes very well with all the rich dishes of international cuisine. The recommended serving temperature is 17-18 degrees

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

Total Acidity: Approx. 5.2-5.6 g/L