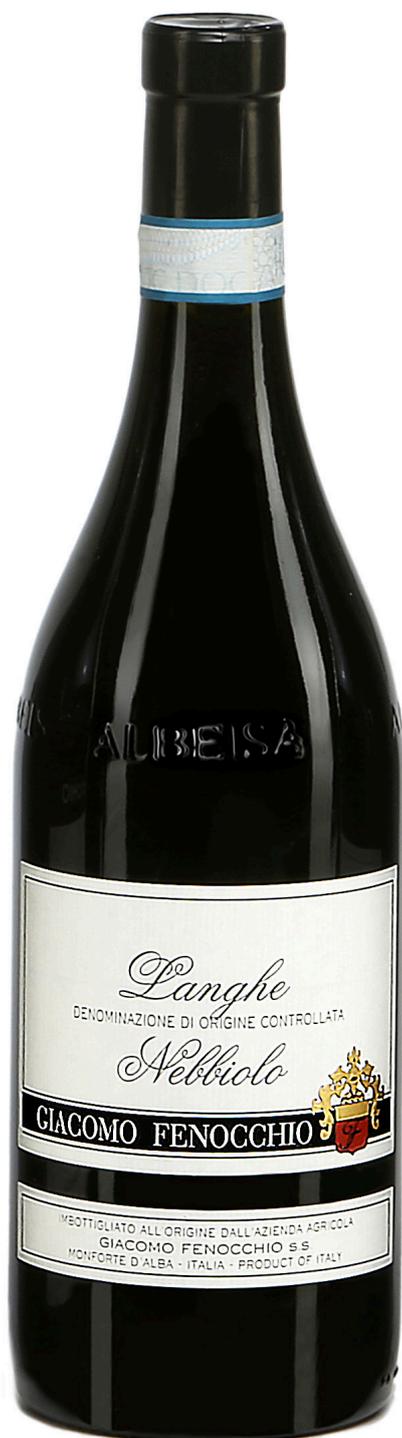




**GIACOMO FENOCCHIO**

## LANGHE D.O.C. NEBBIOLO



**Zona e Comune di produzione:** Monforte d'Alba

**Uve:** 100% Nebbiolo

**Superficie vigneto:** 2 ettari

**Esposizione:** Est

**Altimetria:** zona collinare a 300 metri s.l.m. ca.

**Tipo terreno:** elveziano con sedimenti argillosi, marne blu e tufo

**Età media delle viti:** 15 anni

**Epoca della vendemmia:** metà ottobre

**Vinificazione:** metodo tradizionale fermentazione delle uve a contatto con le bucce senza aggiunta di lieviti per 10 giorni circa in vasche di acciaio inox

**Invecchiamento:** 6 mesi in acciaio inox e 6 mesi in botti di rovere di Slavonia - successivo affinamento in bottiglia

**Produzione:** 9.000 bottiglie anno

**Note degustative:** colore rosso rubino intenso con lievi riflessi granata. Profumo intenso e fruttato a (prugna e ciliegia). Sapore secco, asciutto di buon corpo, giustamente tannico ed armonico con sentori di liquirizia, rosa canina

**Gastronomia:** si accompagna bene a tutte le portate: ottimo con gli antipasti, i primi, con carni bianche e con i formaggi. Temperatura di servizio 17°C ca

**Gradazione alcolica:** 13,5/14,5%Vol

**Acidità totale:** da 5,2 a 5,6 g/L

---

**Location:** Monforte d'Alba

**Grape Variety:** 100% Nebbiolo

**Vineyard Area:** 2 Hectares

**Exposure:** East

**Altitude:** Hilly zone at around 300 meters a.s.l.

**Soil:** Elveziano with clayey sediments blue marl and tuff

**Average age of the vines:** 15 years

**Harvest:** Mid October

**Vinification:** Traditional method of fermentation of the grapes in contact with the skins, without added yeasts, for around 10 days in stainless steel tanks

**Aging:** Six months in stainless steel tanks - six months in large Slavonian oak casks, successive maturation in the bottle

**Production:** 9.000 bottles a year

**Tasting Notes:** The color is a deep ruby red with garnet reflections and an intense and fruity bouquet of plum and cherry. The flavor is dry with good body, well balanced tannins and harmonious with hints of liquorice, rose and gudron

**Gastronomy:** Pairing well with all types of food, from appetizers to cheeses with red and white meat. The recommended serving temperature is around 17 degrees

**Alcohol level:** Approx. 13,5-14,5% Vol

**Total Acidity:** Approx. 5.8-6.3 g/L