

Langhe Nebbiolo



KRAJ	Włochy
JEDNOSTKA MIARY	Butelka
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE	6.00
APELACJA	Langhe DOC
KOLOR	Czerwone

Więcej informacji:

Po spontanicznej fermentacji ze skórkami trwającej 8 dni, wino trafiło na pół roku do zbiorników ze stali nierdzewnej, a następnie na kolejne pół roku dużych beczek z dębu sławońskiego. Roczna produkcja to około 9000 butelek.

Potrawy:

Polenta z grzybami, dojrzewające wędliny

Giacomo Fenocchio



Giacomo Fenocchio jest producentem wiernym tradycyjnemu stylowi wytwarzania Barolo. Charakterystyczna dla takiego podejścia jest długa maceracja i fermentacja ze skórkami oraz rozciągnięty okres dojrzewania w zbiornikach z dębu sławońskiego.

Początek uprawy winorośli i produkcji wina w Monforte d'Alba przez rodzinę

Fenocchio datuje się na rok 1894 i przez cały ten czas firma pozostaje w ich rękach. Dziś przedsiębiorstwem steruje Claudio, który jest już piątym pokoleniem zajmującym się winem. Na 14 hektarach własnych winnic uprawiane są klasyczne czerwone szczepy Piemontu - Nebbiolo, Barbera, Dolcetto oraz Freisa, z kolei białe winorośle to mniej znany autochtoniczny szczep Arneis.

Warto wspomnieć, że Fenocchio posiadają swoje parcele między innymi w tak uznanych i prestiżowych crus jak Cannubi, Villero, Castellaro i Bussia, z których powstają wina single vineyard, precyzyjnie odzwierciedlające terroir poszczególnych obszarów apelacji Barolo .

Śmiało można stwierdzić, że wina od Giacomo Fenocchio noszą miano klasycznych. Już dziś ich degustacja dostarcza wielu emocji i doznań, a z upływem czasu z pewnością zaoferują ich jeszcze więcej.