

Barolo



POTENCJAŁ LEŻAKOWANIA	15-20 lat
KRAJ	Włochy
JEDNOSTKA MIARY	Butelka
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
ILOŚĆ SZTUK W KARTONIE	6.00
APELACJA	Barolo DOCG
KOLOR	Czerwone

Więcej informacji:

Rozciągnięta, spontaniczna fermentacja ze skórkami trwająca aż 40 dni!
Dojrzewanie przez 6 miesięcy w zbiornikach ze stali nierdzewnej, a następnie 30 miesięcy w *fouder* z dębu sławońskiego o pojemności 25 - 30 hl.

"Podstawowe" Barolo Giacomo Fenocchio wyprodukowane jest z owoców zebranych z niewielkiej parceli o powierzchni zaledwie 1 ha leżącej nieopodal miasteczka Monforte d'Alba. Roczna produkcja wynosi 7000 butelek.

Potrawy:

Sery twarde starzone, dziczyzna

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.