



GIACOMO FENOCCHIO



BAROLO D.O.C.G. CASTELLERO

Zona e Comune di produzione: Barolo

Uve: 100% Nebbiolo nelle sottovarietà Michet e Lampia

Superficie vigneto: 0,8 ettari

Esposizione: Ovest

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: 4.000 bottiglie anno

Note degustative: colore granato classico intenso pulito e di buona sostanza al naso con note floreali e fruttate con sentori di radici e liquirizia. Vino di carattere con tannino ben persistente. Vellutato ed armonico con note di spezie dolci e confettura

Gastronomia: molto indicate le carni rosse, servaggina, formaggi stagionati. Motissimi gli abbinamenti con i piatti ricchi della cucina internazionale. Temperatura di servizio 17°-18°C

Gradazione alcolica: 14/14,5% Vol ca

Acidità totale: da 5,3 a 5,8 g/L ca

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

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

Vineyard Area: 0,8 Hectare

Exposure: West

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: 4.000 bottles a year

Tasting Notes: The color is classic intense garnet red clean and of good substance on the nose with floral and fruity notes with hints of liquorice and roots. Wine of character with marked tannins. Velvety and harmonious with notes of sweet spice and jam

Gastronomy: The Barolo Castellero is very good with red meat, game and aged cheese. 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. 5.3-5.8 g/L