



GIACOMO FENOCCHIO

BAROLO D.O.C.G. VILLERO



Zona e comune di produzione: Castiglione Falletto

Uve: 100% Nebbiolo nelle sottovarietà Michet e Lampia e Rosè

Superficie vigneto: 1 ettaro

Esposizione: Sud-Ovest

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

Tipo terreno: elveziano con sedimenti argillosi e calcarei, ricco di ferro

Età media delle viti: 65 anni

Resa per ettaro uva: 55 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 (35-50 hl) - successivo affinamento in bottiglia

Produzione: 5.000 bottiglie anno

Note degustative: colore rosso granato intenso con riflessi rubini, di aspetto vivo e brillante. Profumi complessi ricchi di frutta che ricordano il floreale, le spezie, il sottobosco e le prugne. Sapore intenso con tannini dolci ed avvolgenti con un lungo retrogusto.

Il Barolo Villero si esprime in un caratteristico esaltante profumo accompagnato da un gusto asciutto ed allo stesso tempo caldo ed elegante che si mantiene a lungo nel tempo

Gastronomia: il Barolo Villero, per le sue caratteristiche di struttura e corposità si accompagna bene a piatti di carne, selvaggina e formaggi stagionati tipici della cucina locale, come sono moltissimi gli abbinamenti con piatti ricchi 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: The historic "Villero" cru in the village of Castiglione Falletto

Grape Variety: 100% Nebbiolo, varieties Michet, Lampia and Rosè

Vineyard Area: 1 Hectare

Exposure: Southwest

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

Soil: Elveziano with clayey and calcareous sediments, rich in iron

Average age of the vines: 65 years

Grape yield per hectare: 55 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 (35-50 hl) and a successive maturation in the bottle

Production: 5.000 bottles a year

Tasting Notes: The color is a deep garnet red with ruby reflections, with a bright and lively aspect. The scent is complex and rich with fruit, floral scents, spices, underbrush and plums. It has an intense flavor with sweet tannins and a long aftertaste. The Barolo Villero expresses itself with its characteristic stimulating scent accompanied by a dry, but warm and elegant flavor which it retains for a long time

Gastronomy: The Barolo Villero, with its structure and body characteristics, pairs well with dishes of meat, game and aged cheeses, typical dishes of the local cuisine, as 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. 5.2-5.6 g/L