



GIACOMO FENOCCHIO

BARBERA D'ALBA D.O.C. SUPERIORE



Zona e Comune di produzione: Monforte d'Alba

Uve: 100% Barbera

Superficie vigneto: 2,5 ettari

Esposizione: Ovest

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

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

Età media delle viti: 30 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: sei mesi in vasche di acciaio inox- sei mesi in botti grandi di rovere di Slavonia - successivo affinamento in bottiglia

Produzione: 20.000 bottiglie anno

Note degustative: colore rosso rubino intenso con riflessi granata. Bouquet vinoso assai intenso dai sentori tipici del vitigno. Sapore corposo ed asciutto, con acidità spiccata e piacevole. Invecchiando si ingentilisce acquistando gusto pieno ed armonico

Gastronomia: si accompagna bene a carni bianche e rosse, tagliatelle e formaggi. Temperatura di servizio 18°C ca.

Gradazione alcolica: 13/14%Vol

Acidità totale: da 5,8 a 6,3 g/L

Location: Monforte d'Alba

Grape Variety: 100% Barbera

Vineyard Area: 2,5 Hectares

Exposure: West

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

Soil: Elveziano with clayey sediments blue marl and tuff

Average age of the vines: 30 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: 20.000 bottles a year

Tasting Notes: The color is a deep ruby red with garnet reflections. It has a rather intense bouquet, with scents typical of the vine and a full bodied and dry flavor, with a distinct and pleasing acidity. It becomes mature with aging, acquiring a full and balanced flavor

Gastronomy: It pairs well with red and white meats, tagliatelle pasta and cheeses. The recommended serving temperature is around 18 degrees

Alcohol level: Approx. 13-14% Vol

Total Acidity: Approx. 5.8-6.3 g/L