



**GIACOMO FENOCCHIO**

## BAROLO D.O.C.G.



**Zona e comune di produzione:** Monforte d'Alba

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

**Superficie vigneto:** 1 ettaro

**Esposizione:** Est

**Altimetria:** zona collinare a 350 metri s.l.m. ca.

**Tipo terreno:** elveziano con presenza di sabbia, argilla e mane calcaree

**Età media delle viti:** 20 anni

**Resa per ettaro uva:** 80 quintali

**Epoca della vendemmia:** inizio 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 (25-35 hl) - successivo affinamento in bottiglia

**Produzione:** 7.000 bottiglie anno

**Note degustative:** colore rosso rubino intenso con riflessi vivaci, brillanti addolcite da lievi tracce viola. Profumo intenso, etereo, con sapore amarognolo di liquirizia, rosa appassita e catrame, insieme a profumi inebrianti, caldi e piccanti

**Gastronomia:** Consigliato con carne, selvaggina e formaggi stagionati tipici della cucina locale, ma anche molto indicato con tutti i ricchi piatti 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:** Monforte d'Alba

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

**Vineyard Area:** 1 Hectare

**Exposure:** East

**Altitude:** Hilly zone at around 350 meters a.s.l.

**Soil:** Helvetian, with sand, clay and calcareous marl

**Average age of the vines:** 20 years

**Grape yield per hectare:** 80 Quintals

**Harvest:** In the beginning 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 (25-35 hl) and a successive refinement in the bottle

**Production:** 7.000 bottles a year

**Tasting Notes:** Deep rubin red color with lively, bright highlights softened by slight traces of purple. It has an intense, ethereal bouques, with the bitterish flavour of liquorice, witered roses and tarm alongside beady, warm and spicy aromas

**Gastronomy:** Recommended with meat, game and mature cheeses age which are so typical of the local kitchen but it also goes very well with all the rich dishes of international cuisine. The recommended serving temperature is 17-18 degrees

**Alcohol level:** Approx. 14-14,5% Vol

**Total Acidity:** Approx. 5.2-5.6 g/L