



**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:** 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