LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Barbera d'Alba Superiore
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2027
Producteur	Giacomo Fenocchio
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées très discrètes, subtilement minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Barbera d'Alba
Cépages	100% barbera
Alcohol percentage	13,00% vol
Description	Depuis cinq générations, la famille Fenocchio cultive la vigne et vinifie des vins fins à partir de raisins cultivés avec rigueur dans leurs vignobles situés sur les pentes du Barolo. La famille possède entre autres des parcelles situées dans les meilleurs crus de la région, dont Cannubi, Villero et Bussia. Depuis la mise en place du domaine, peu de changements ont été apportés dans le style de vinification. Ici, la nature dicte le rythme. Loin de la tendance pour des vins boisés et avec beaucoup d'extraction, le style Fenocchio représente plutôt la finesse et le minimalisme en terme d'intervention. Un long contact avec les peaux des raisins est effectué pour tous les vins rouges du domaine, soit un minimum de 30 jours. Les fermentations sont effectuées à basse température avec des levures indigènes. Les vins sont ensuite élevés pendant plusieurs années dans des foudres slovènes qui apportent texture et complexité, sans masquer les arômes délicats et subtils du nebbiolo. Les vins de Giacomo Fenocchio représentent un exemple de finesse et d'élégance dans la vinification traditionnelle de Barolo. La Barbera a une couleur rouge rubis intense aux reflets grenats. Le nez dévoile des arômes de cerise, de petits fruits et de délicieuses notes fumées. Belle structure en bouche, avec un beau tanin subtil et délicat. Un très beau fruité qui précède une finale persistente dotée d'une magnifique fraîcheur.
Servir sur	charcuterie, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade
Origine	Vignoble de 2,5 ha situé à Monforte d'Alba - exposition ouest - 300m d'altitude - sol : argile, marne et tuf - âge moyen des vignes : 30 ans
Vendange	mi-octobre
Vinification	Vinification traditionnelle en cuves inox, avec une macération pelliculaire de 10 jours. Levures indigènes. Le vin mûrit ensuite 6 mois en inox et encore 6 mois en foudres.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	6 mois en inox et 6 mois en foudres.
Analytique	Alc. 13,50% Vol - Acidité Totale : 6g/L
Production	20.000 bouteilles 0,75