LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Barolo Cannubi
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2035
Producteur	Giacomo Fenocchio
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, riche en tanins, acidité marquée
Appellation	DOCG Barolo
Cépages	100% nebbiolo
Alcohol percentage	14,50% 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. Le Barolo Cannubi a une robe rouge grenat légère et lumineuse. Le nez dévoile des parfums de cerise, de framboise et d'épices. Le vin caresse la bouche avec ses tanins soyeux, mais n'en reste pas moins plein et robuste. La fraîcheur et le fruit s'assemblent dans une parfaite union. Ils vous invitent à la dégustation immédiate, mais veillent également à une très longue vie pour ce Barolo digne des rois.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Vignoble de 0,5 ha à Barolo - exposition sud-est - 280m d'altitude - sol : tortonaire, marne, tuf, sable - âge moyen des vignes : 30 ans
Rendement	70 quintaux/ha
Vendange	1ère quinzaine d'octobre
Vinification	Méthode traditionnelle avec longue macération. Fermentation naturelle sans ajout de levures jusqu'à 40 jours en cuves inox. Le vin passe ensuite 6 mois en cuves inox et ensuite 30 mois en foudres de Slavonie de 20-25 hl.
Elevage	30 mois en foudres de Slavonie de 20 -25 hl
Analytique	Alc. 14,50% Vol - Acidité totale 5,2 à 5,6 g/L
Production	3.000 bouteilles 0,75
Recensentscores	James Suckling: 96