LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Barolo
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2030
Producteur	Giacomo Fenocchio
Style de vin	rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOCG Barolo
Cépages	100% nebbiolo
Alcohol percentage	14,00% 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. Le Barolo a une robe grenat foncé, brillante avec reflets violacés. Le nez est intense avec ses arômes riches de cerise, de réglisse, de prune et de balsamique.De corps charnu, le vin demeure élégant, équilibré et complexe. La bouche est ample avec des tannins présents, mais non asséchants. Les fruits noirs, la prune et la violette se succèdent et se prolongent sur le noyau de cerise.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Vignoble de 1ha à Monforte d'Alba - exposition est - 350m d'altitude - sol : sable, argile et marno-calcaire - âge moyen des vignes : 20 ans
Vendange	début 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 25 à 35 hL.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	30 mois en foudres de Slavonie de 25 à 35 hL
Analytique	Alc. 14% Vol - Acidité totale 5,4 g/L
Production	7.000 bouteilles 0,75