LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Dolcetto d'Alba
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2024
Producteur	Giacomo Fenocchio
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, peu épicé, subtilement minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Dolcetto d'Alba
Cépages	100% dolcetto
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. Le Dolcetto a une couleur rouge rubis aux reflets violacés.Le nez est frais et délicieusement fruité. La bouche est nette, avec un beau fruit et des notes amères qui donnent de la fraîcheur au vin. Très harmonieux.
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 1 ha situé à Monforte d'Alba, dans la zone Bussia - exposition ouest - 300m d'altitude - sol : argile, marne et tuf - âge moyen des vignes : 30 ans.
Vendange	fin septembre
Vinification	Vinification traditionnelle en cuves inox, avec une macération pelliculaire de 10 jours. Le vin mûrit ensuite 6 mois en inox.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	6 mois en cuves inox
Analytique	Alc. 13,00% Vol - Acidité totale : 5,2 g/L
Production	9.000 bouteilles 0,75