LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Roero Arneis
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Giacomo Fenocchio
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, peu épicé, plutôt minéral, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Roero
Cépages	100% arneis
Alcohol percentage	13,50% 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 Roero Arneis a une couleur jaune paille aux reflets verts. Le nez est subtil et complexe sur des arômes floraux de ginestra et de camomille, avec un beau côté fruité. La bouche est délicieusement acidulée, pleine et très persitente.
Servir sur	charcuterie, buffet froid de poisson et salade, asperges, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème)
Origine	Vignoble de 1,5 ha à Monteu Roero - Exposition sud-est - 300 à 350m d'altitude - sol argilo-calcaire - âge moyen des vignes : 10-15 ans
Vendange	mi-septembre
Vinification	Presse douce des raisins. Le moût est ensuite refroidi et décanté en cuves inox. Après 24-36 heures, le moût est séparé et fermente à température contrôlée.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Analytique	Alc. 13,50% Vol - Acidité totale 5,5 g/L
Production	12.000 bouteilles 0,75