LICATA
WIJNFICHE

Naam	Barbera d'Alba Superiore
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2027
Producent	Giacomo Fenocchio
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, redelijk kruidig, uiterst discrete houttoets, subtiel mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Barbera d'Alba
Druivensoorten	100% barbera
Alcohol percentage	13,00% vol
Omschrijving	Al vijf generaties lang cultiveert de familie Fenocchio wijnstokken en maakt ze heerlijke wijnen uit druiven die met een strenge discipline in hun wijngaarden op de hellingen van de Barolo worden geteeld. De familie bezit percelen in de beste wijngaarden in de regio, waaronder Cannubi, Villero en Bussia. Sinds de oprichting van het landgoed zijn er weinig veranderingen doorgevoerd in de wijnbereiding. Hier dicteert de natuur het ritme. Fenocchio doet niet mee aan de moderne barolotrend voor houtachtige wijnen met veel extractie. Hun stijl wordt gekenmerkt door finesse en minimalistisch interveniëren. Alle rode wijnen van het domein hebben een langdurig contact, minimum 30 dagen, gehad met de druivenschillen. De fermentatie gebeurt bij lage temperaturen met inheemse gisten. De wijnen rijpen vervolgens meerdere jaren in grote Sloveense tonnen die textuur en complexiteit toevoegen zonder de delicate en subtiele aroma's van de nebbiolo te verbergen. De wijnen van Giacomo Fenocchio zijn een voorbeeld van finesse en elegantie in de traditionele wijnbereiding van Barolo. De Barbera heeft een intense robijnrode kleur met granaat reflecties. De neus onthult aroma's van kersen, bessen en heerlijke rokerige toetsen. Mooie structuur in de mond, met een subtiele en delicate tannine. Een mooie fruitigheid en een aanhoudende finale met een prachtige frisheid.
Serveren bij	charcuterie, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus
Oorsprong	Wijngaard van 2,5 ha in Monforte d'Alba - Westelijk georiënteerd - 300m hoogte - bodem : klei, mergel en tufsteen - gemiddelde leeftijd van de wijnstokken : 30 jaar
Oogst	midden oktober
Vinificatie	Traditionele wijnbereiding in roestvrijstalen vaten, met een 10-daagse weking op eigen nat. Inheemse gisten. De wijn rijpt vervolgens 6 maanden in roestvrijstalen vaten en daarna nog eens 6 maanden in houten vaten.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	6 mois in roestvrijstalen vaten en 6 maanden in houten vaten.
Analytisch	Alc. 13,50% Vol - Totale aciditeit : 6g/L
Productie	20.000 flessen 0,75