LICATA
WIJNFICHE

Naam	Barolo Cannubi
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2035
Producent	Giacomo Fenocchio
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, een fijne mineraliteit, mondvullende tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOCG Barolo
Druivensoorten	100% nebbiolo
Alcohol percentage	14,50% 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 Barolo Cannubi heeft een lichte en heldere granaatrode kleur. De neus onthult aroma's van kersen, frambozen en specerijen. De wijn streelt de mond met zijn zijdezachte tannines, maar blijft wel vol en robuust. Versheid en fruit vullen elkaar perfect aan. Ze nodigen u uit de meteen geproefd te worden, maar zorgen ook voor een zeer lange levensduur voor deze koninklijke Barolo.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Wijngaard van 0,5 ha in Barolo - Zuidwestelijk georiënteerd - 280m hoogte - bodem : mergel, tufsteen en zand - gemiddelde leeftijd van de wijnstokken : 30 jaar
Opbrengst	70 kwintalen/ha
Oogst	De eerste twee weken van oktober
Vinificatie	Traditionele methode met een lange maceratie. Natuurlijke gisting zonder toevoeging van gisten tot 40 dagen in roestvrijstalen vaten. De wijn gaat vervolgens 6 maanden in roestvrijstalen vaten en daarna 30 maanden in eiken vaten uit Slavonië van 20 tot 25 hL.
Opvoeding	30 maanden in eiken vaten uit Slavonië van 20 tot 25 hL.
Analytisch	Alc. 14,50% Vol - Totale aciditeit 5,2 tot 5,6 g/L
Productie	3.000 flessen 0,75
Recensentscores	James Suckling: 96