LICATA
WIJNFICHE

| | |
|---|---|
| **Naam** | Barolo Castellero |
| **Jaartal** | 2015 |
| **Bewaarpotentieel** | Tot eind 2030 |
| **Producent** | Giacomo Fenocchio |
| **Wijnstijl** | vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, vrij mineraal, 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.<br><br>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.<br>De wijnen van Giacomo Fenocchio zijn een voorbeeld van finesse en elegantie in de traditionele wijnbereiding van Barolo.<br><br>De Barolo Castellero heeft een intense granaatrode kleur. De neus onthult bloemige en fruitige aroma's, met toetsen van zoethout en balsamico. De mond is krachtig en tegelijkertijd fluweelachtig harmonieus met noten van zoete specerijen en jam. |
| **Serveren bij** | rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas |
| **Oorsprong** | Wijngaard van 0,8 ha in Barolo - Westelijk georiënteerd - 280m hoogte - bodem : tortonien, 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 35 tot 50 hL. |
| **Flesafsluiting** | synthetische kurk |
| **Opvoeding** | 30 maanden in eiken vaten uit Slavonië van 35 tot 50 hl. |
| **Analytisch** | Alc. 14,5% Vol - Totale aciditeit 5,3 tot 5,8 g/L |
| **Productie** | 4.000 flessen 0,75 |
| **Recensentscores** | James Suckling: 93 |