LICATA
WIJNFICHE

Naam	Barolo
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Giacomo Fenocchio
Wijnstijl	vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, een fijne mineraliteit, soepele tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOCG Barolo
Druivensoorten	100% nebbiolo
Alcohol percentage	14,00% 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 Barolo heeft een donkere granaatkleur met glanzende paarsachtige reflecties. De neus is intens met rijke aroma's van kersen, zoethout, pruim en balsamico. De volle body van de wijn blijft elegant, evenwichtig en complex. De mond is vol met aanwezige, maar niet verdrogende, tannines. De zwarte vruchten, pruimen en viooltjes volgen elkaar op en strekken zich uit over de kern van kers.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	1ha wijngaard in Monforte d'Alba - oostelijke oriëntatie - 350m hoogte - bodem: zand, klei en marno-kalksteen - gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 20 jaar
Oogst	begin 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 25 tot 35 hL.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	30 maanden in eiken vaten van Slavonië van 25 tot 35 hL.
Analytisch	Alc. 14% Vol - Totale aciditeit 5,4 g/L
Productie	7.000 flessen 0,75