LICATA
WIJNFICHE

Naam	Roero Arneis
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Giacomo Fenocchio
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, erg fruitig, niet kruidig, vrij mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Roero
Druivensoorten	100% arneis
Alcohol percentage	13,50% 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 Roero Arneis heeft een strogele kleur met groene reflecties. De neus is subtiel en complex met bloemige aroma's van brem en kamille en een mooie fruitige kant. De smaak is heerlijk pittig, vol en blijft mooi aanhouden.
Serveren bij	charcuterie, koud buffet van vis + salades, asperges, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus
Oorsprong	1,5 ha wijngaard in Monteu Roero - Zuid-Oostelijk georiënteerd - 300 tot 350m hoogte - bodem met klein en kalksteen - gemiddelde leeftijd van de wijnstokken: 10-15 jaar
Oogst	midden september
Vinificatie	Zachte persing van de druiven. De most wordt vervolgens gekoeld en gedecanteerd in roestvrijstalen vaten. Na 24-36 uur, wordt de most gescheiden en gefermenteerd op een gecontroleerde temperatuur.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Analytisch	Alc. 13,50% Vol - Totale aciditeit 5,5 g/L
Productie	12.000 flessen 0,75