

## Barolo



<b>KRAJ</b>	Włochy
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	16.00 st.C
<b>REGION</b>	Piemont
<b>APELACJA</b>	Barolo DOCG
<b>SZCZEP</b>	Nebbiolo
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Czerwone
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml

### Aromat:

Zapach wina jest początkowo zwiewny i eteryczny ale po czasie nabiera wyrazistości. Nuty owocowe wyciągnięte na pierwszy plan wdzięcznie współgrają z mocnymi akcentami kwiatowymi: czerwone owoce świeże ale też w postaci przetworów czy likieru, pestka wiśniowa, świeże i przekwitłe fioletowe kwiaty, zwłaszcza fiołki i piwonie. Całości dopełnia lekki niuans balsamiczny, suszone przyprawy i suchy tytoń oraz lekko zarysowany aromat grzybów i asfaltu.

### Smak:

W ustach wino wręcz rozpycha się na boki! Nie jest bardzo mocnej budowy ale zachwyca mocą smaku i krzepką, wyrazistą taniną. Wiśniowo - porzeczkowa kwasowość dopełnia klasycznego wydzźwięku tego wina. Owocowy koloryt urozmaica lekka ziemistość i muśnięcie dymu. Złożone i pełne wigoru wino.

## **Potrawy:**

Sery twarde starzone, dziczyzna

## **Więcej informacji:**

Rozciągnięta, spontaniczna fermentacja ze skórkami trwająca aż 40 dni!  
Dojrzewanie przez 6 miesięcy w zbiornikach ze stali nierdzewnej, a następnie 30 miesięcy w *fouder* z dębu slawońskiego o pojemności 25 - 30 hl.

"Podstawowe" Barolo Giacomo Fenocchio wyprodukowane jest z owoców zebranych z niewielkiej parceli o powierzchni zaledwie 1 ha leżącej nieopodal miasteczka Monforte d'Alba. Roczna produkcja wynosi 7000 butelek.

## **Giacomo Fenocchio**



Giacomo Fenocchio jest producentem wiernym tradycyjnemu stylowi wytwarzania Barolo. Charakterystyczna dla takiego podejścia jest długa maceracja i fermentacja ze skórkami oraz rozciągnięty okres dojrzewania w zbiornikach z dębu slawońskiego.

Początek uprawy winorośli i produkcji wina w Monforte d'Alba przez rodzinę Fenocchio datuje się na rok 1894 i przez cały ten czas firma pozostaje w ich rękach. Dziś przedsięwzięciem steruje Claudio, który jest już piątym pokoleniem zajmującym się winem. Na 14 hektarach własnych winnic uprawiane są klasyczne czerwone szczepy Piemontu - Nebbiolo, Barbera, Dolcetto oraz Freisa, z kolei białe winorośle to mniej znany autochtoniczny szczep Arneis.

Warto wspomnieć, że Fenocchio posiadają swoje parcele między innymi w tak uznanych i prestiżowych crus jak Cannubi, Villero, Castellaro i Bussia, z których powstają wina single vineyard, precyzyjnie odzwierciedlające terroir poszczególnych obszarów apelacji Barolo.

Śmiało można stwierdzić, że wina od Giacomo Fenocchio noszą miano klasycznych. Już dziś ich degustacja dostarcza wielu emocji i doznań, a z upływem czasu z pewnością zaoferują ich jeszcze więcej.