VININOVA

Dolcetto d'Alba



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	15.00 st.C
REGION	Piemont
APELACJA	Dolcetto d'Alba DOC
SZCZEP	Dolcetto
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Zachęcający świeży i owocowy aromat, w którym mieszają się nuty wiśni, malin, czerwonych porzeczek, fioletowych kwiatów i świeżych ziół z ogrodu.

Smak:

Wyraźnie odczuwalny świeży charakter wina - ponownie do głosu dochodzą czerwone owoce ale wkradają się też akcenty owoców ciemnych. Owocowa kwasowość rewelacyjnie równoważy nieco lekko gorzką taninę. Na drugim planie pojawia się lekka ziemistość. W finiszu wyczuwalny lekko pikantny twist kojarzący się z przyprawami orientalnymi.

Potrawy:

Deska serów, kaszotto z burakiem

Więcej informacji:

Po spontanicznej fermentacji wino dojrzewa przez 6 miesięcy w zbiorniku ze stali nierdzewnej.

Giacomo Fenocchio

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.