VININOVA

Langhe Nebbiolo



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Piemont
APELACJA	Langhe DOC
SZCZEP	Nebbiolo
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Przyjemna i złożona aromatyczność, w której dominują nuty owocowe - dojrzałych śliwek, malin i wiśni, a po czasie ujawnia się intrygujący zapach lasu po deszczu i nadpalonego drewna oraz smoły.

Smak:

W ustach wino utrzymuje dominację owoców choć do głosu dochodzą też południowe zioła - lukrecja i anyż gwiaździsty. Towarzyszy im subtelna nuta kwiatowa kojarząca się z płatkami róży. Zdecydowanie świeże i soczyste, o satynowej taninie.

Potrawy:

Dojrzewające wędliny, polenta z grzybami

Więcej informacji:

Po spontanicznej fermentacji ze skórkami trwającej 8 dni, wino trafiło na pół roku do zbiorników ze stali nierdzewnej, a następnie na kolejne pół roku dużych beczek z dębu slawońskiego. Roczna produkcja to około 9000 butelek.

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.