



GIACOMO FENOCCHIO

Italie



www.giacomofenocchio.com

Giacomo Fenocchio

Anima Arancio

HISTOIRE :

“Claudio Fenocchio est l’une des figures emblématiques de Barolo. C’est aussi un vrai enfant du cru. Issu d’une famille de vigneron et fermiers piémontais, il est né au cœur du petit village de Bussia Sottana, Claudio est un immense vigneron qui a inspiré et inspire les jeunes générations. Ses vignobles sont de véritables jardins et les vinifications et élevages sont à l’unisson. Il faut dire que les terroirs du domaine méritent d’être choyés. Le domaine a le privilège d’exploiter des vignes dans trois MGA mythiques : Cannubi, Villero et bien sûr au cœur de Bussia où le domaine est implanté. Au chai, les extractions sont très douces, mais Claudio n’hésite pas à allonger les périodes de macération, qui vont même jusqu’à 90 jours pour le Riserva. C’est un véritable hommage aux grands Barolos historiques, pour un vin à la fois puissant et poudré, d’une dimension exceptionnelle. Ne cherchez pas de barriques ou de bois neuf dans l’exploitation, le maître mot ici est tradition. Les vins sont élevés patiemment dans des Botti (foudres de bois slavoniens) pendant des années.”

Jeremy Cukierman MW

APPELLATION : Vino Bianco
CÉPAGE : 100% Arneis (cépage autochtone)
TERROIR : Sol argilo-calcaire, à 300-350m d’altitude
RÉGION : Piémont
DEGRÉ ALCOOLIQUE : entre 13 et 13,5%
ACIDITÉ : entre 5,5 et 5,8 g/L
AGE DES VIGNES : 10-15 ans

ELEVAGE

10 mois en amphore en céramique

SERVICE :

Température de service : 10-12°C



NOTE DE DÉGUSTATION :

“Ce vin orange, issu à 100% du cépage piémontais arneis provient d’un vignoble d’altitude sur la commune de Monteu Roero. Il a subi une macération pelliculaire d’un mois en cuve inox avant élevage. Un vin qui a du charme à revendre avec sa robe intense et son aromatique très pure, sur les zestes d’agrumes, les épices douces et l’abricot. La structure est présente mais enveloppante et fondue. De très beaux amers étirent la finale. Un très bel exemple du genre, fin, complexe et énergétique.” Jeremy Cukierman MW
1000 bouteilles produites.

ACCORDS :

Fromages
Viande
Poissons

