



GIACOMO FENOCCHIO

Italie



[www.giacomofenocchio.com](http://www.giacomofenocchio.com)

# Giacomo Fenocchio

## Barolo Cannubi 2020

### HISTOIRE :

“Claudio Fenocchio est l’une des figures emblématiques de Barolo. C’est aussi un vrai enfant du cru. Issu d’une famille de vignerons 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 :** Barolo DOCG  
**CÉPAGE :** 100% Nebbiolo  
**TERROIR :** Marne avec tuf et sable,  
280 m d’altitude  
**RÉGION :** Monforte d’Alba, Piémont  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 14-14.5%  
**ACIDITÉ :** entre 5,3 et 5,6 g/L  
**AGE DES VIGNES :** 30 ans

### ELEVAGE

6 mois en cuves inox, puis 30 mois en foudres de Slavonie (entre 2000 et 2500L).

### SERVICE ET CONSERVATION :

Température de service : 17-18°C  
Les vins possèdent une remarquable capacité de garde, tout en étant déjà très agréable à déguster dans leur jeunesse.



### NOTE PRESSE :

James Suckling : 94/100

### NOTE DE DÉGUSTATION :

Le bouquet offre au nez des arômes de fruits et de fleurs, ainsi que des notes chaudes et épicées.

Le vin est élégant et velouté, il se caractérise par sa plénitude, son équilibre et sa longévité reconnue.

3000 bouteilles produites.

### ACCORDS :

Viandes rouges  
Gibiers  
Fromages affinés

