



GIACOMO FENOCCHIO

Italie



www.giacomofenocchio.com

Giacomo Fenocchio

Dolcetto d'Alba 2023

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 : Dolcetto d'Alba DOC
CÉPAGE : 100% Dolcetto
TERROIR : Argile, marne bleue et tuf, 300 m d'altitude
RÉGION : Monforte d'Alba, Piémont
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12,5 - 13,5%
ACIDITÉ : entre 5,1 et 5,4 g/L
AGE DES VIGNES : 30 ans

ELEVAGE

6 mois en cuves inox

SERVICE :

Température de service : 16-17°C.



NOTE DE DÉGUSTATION :

La robe présente une teinte rouge rubis aux reflets violets éclatants.

Le nez est frais et délicieusement fruité. En bouche, le vin est sec avec une légère amertume agréable, offrant un bel équilibre.

9000 bouteilles produites

ACCORDS :

Il s'accorde parfaitement avec une grande variété de plats, allant des hors-d'œuvre aux fromages.

