



GIACOMO FENOCCHIO

Italie



www.giacomofenocchio.com

Giacomo Fenocchio

Langhe Nebbiolo 2022

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 : Langhe DOC
CÉPAGE : 100% Nebbiolo
TERROIR : Argile, marne bleue et tuf, 300 m d’altitude
RÉGION : Monforte d’Alba, Piémont
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5 - 14,5%
ACIDITÉ : entre 5,8 et 6,3 g/L
AGE DES VIGNES : 15 ans

ELEVAGE

6 mois en cuves inox et 6 mois en grands fûts de chêne de Slavonie.

SERVICE :

Température de service : 17°C.



NOTE DE DÉGUSTATION :

Le vin présente une couleur rouge rubis profonde avec des nuances grenat. Au nez, on trouve un bouquet intense et fruité de prune et de cerise. En bouche, il est doté d’un bon corps, avec des tannins harmonieux et bien équilibrés, accompagnés de notes de réglisse, de rose, et de goudron.

9000 bouteilles produites

ACCORDS :

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

