GIACOMO FENOCCHIO

GIACOMO FENOCCHIO

# Barbera d'Alba DOC

*Zona e Comune di produzione:*
Monforte d'Alba - Sottozona Bussia
*Uve:* 100% Barbera
*Superficie vigneto:* 2,5 ettari
*Esposizione:* Ovest
*Altimetria:* zona collinare a 300 metri s.l.m. ca.
Tipo terreno: Elveziano con sedimenti argillosi, marne blu e tufo.
*Età media delle viti:* 30 anni
*Epoca della vendemmia:* metà ottobre
*Vinificazione:* metodo tradizionale fermentazione delle uve a contatto con le bucce senza aggiunta di lieviti per 10 giorni circa in vasche di acciaio inox.
*Invecchiamento:* 10 mesi in botti di rovere di Slavonia - successivo affinamento in bottiglia.
*Produzione:* 20.000 bottiglie anno
*Note degustative:* colore rosso rubino intenso con riflessi granata. Bouquet vinoso assai intenso dai sentori tipici del vitigno. Sapore corposo ed asciutto, con acidità spiccata e piacevole. Invecchiando si ingentilisce acquistando gusto pieno ed armonico.
*Gastronomia:* si accompagna bene a carni bianche e rosse, tagliatelle e formaggi. Temperatura di servizio 18°C ca.
*Gradazione alcoolica:* 13/14%Vol
*Acidità totale:* da 5,8 a 6,3 g/L

Location: *Monforte d'Alba - Bussia zone*
Grape Variety: *100% Barbera*
Vineyard Area: *2.5 Hectares*
Exposure: *West*
Altitude: *Hilly zone at around 300 meters a.s.l.*
Soil: Elveziano *with clayey sediments blue marl and tuff.*
Average age of the vines: *30 years*
Harvest: *Mid October*
Vinification: *Traditional method of fermentation of the grapes in contact with the skins, without added yeasts, for around 10 days in stainless steel tanks.*
Aging: *ten months in Slavonian oak casks, with maturation in the bottle.*
Production: *20,000 bottles a year*
Tasting Notes: *The color is a deep ruby red with garnet reflections. It has a rather intense bouquet, with scents typical of the vine and a full bodied and dry flavor, with a distinct and pleasing acidity. It becomes mature with aging, acquiring a full and balanced flavor.*
Gastronomy: *It pairs well with red and white meats, tagliatelle pasta and cheeses.*
*The recommended serving temperature is around 18 degrees.*
Alcohol level: *Approx. 13-14% Vol*
Total Acidity: *Approx. 5.8 – 6.3 g/L*

GIACOMO FENOCCHIO