

Naam	Barolo Castellero
Jaartal	2022
Bewaarpotentieel	Tot eind 2042
Producent	Giacomo Fenocchio
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, vrij mineraal, mondvullende tannines, prominente zuren
Appellatie	DOCG Barolo
Druivensoorten	100% nebbiolo
Alcoholpercentage	14,50% vol
Omschrijving	Al vijf generaties lang cultiveert de familie Fenocchio wijnstokken en maakt ze heerlijke wijnen uit druiven die met een strenge discipline in hun wijngaarden op de hellingen van de Barolo worden geteeld. De familie bezit percelen in de beste wijngaarden in de regio, waaronder Cannubi, Villero en Bussia. Sinds de oprichting van het landgoed zijn er weinig veranderingen doorgevoerd in de wijnbereiding. Hier dicteert de natuur het ritme. Fenocchio doet niet mee aan de moderne barolotrend voor houtachtige wijnen met veel extractie. Hun stijl wordt gekenmerkt door finesse en minimalistisch interveniëren. Alle rode wijnen van het domein hebben een langdurig contact, minimum 30 dagen, gehad met de druivenschillen. De fermentatie gebeurt bij lage temperaturen met inheemse gisten. De wijnen rijpen vervolgens meerdere jaren in grote Sloveense tonnen die textuur en complexiteit toevoegen zonder de delicate en subtiele aroma's van de nebbiolo te verbergen. De wijnen van Giacomo Fenocchio zijn een voorbeeld van finesse en elegantie in de traditionele wijnbereiding van Barolo. De Barolo Castellero heeft een intense granaatrode kleur. De neus onthult bloemige en fruitige aroma's, met toetsen van zoethout en balsamico. De mond is krachtig en tegelijkertijd fluweelachtig harmonieus met noten van zoete specerijen en jam.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Wijngaard van 0,8 ha in Barolo - Westelijk georiënteerd - 280m hoogte - bodem : tortonien, mergel, tufsteen en zand - gemiddelde leeftijd van de wijnstokken : 30 jaar.
Opbrengst	70 kwintalen/ha.
Oogst	De eerste twee weken van oktober.
Vinificatie	Traditionele methode met een lange maceratie. Natuurlijke gisting zonder toevoeging van gisten tot 40 dagen in roestvrijstalen vaten.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	30 maanden in eiken vaten uit Slavonië van 35 tot 50 hl.
Analytisch	Totale aciditeit 5,3 tot 5,8 g/L
Productie	4.000 flessen 0,75
Recensentscores	James Suckling, jamesuckling.com: 94

