LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Dolcetto d'Alba
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Giacomo Fenocchio
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, weinig kruidig, subtiel mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Dolcetto d'Alba
Druivensoorten	100% dolcetto
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 Dolcetto heeft een robijnrode kleur met paarse reflecties. De neus is fris en heerlijk fruitig. De mond is knapperig en mooi fruitig met bittere tonen die frisheid geven aan de wijn. Zeer harmonieus.
Serveren bij	charcuterie, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus
Oorsprong	Wijngaard van 1 ha in Monforte d'Alba, in de Bussia-zone - Westelijk georiënteerd - 300m hoogte - bodem: bodem : klei, mergel en tufsteen - gemiddelde leeftijd van de wijnstokken : 30 jaar
Oogst	Eind september.
Vinificatie	Traditionele wijnbereiding in roestvrijstalen vaten, met een 10-daagse weking in eigen sap.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	6 maanden in roestvrijstalen vaten.
Analytisch	Totale aciditeit : 5,2 g/L
Productie	9.000 flessen 0,75





nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)