



## BAROLO CASTELLERO DOCG

*Zona e Comune di produzione:* Barolo

*Uve:* 100% Nebbiolo nelle sottovarietà Michet e Lampia

*Superficie vigneto:* 0,6 ettaro

*Esposizione:* Ovest

*Altimetria:* zona collinare a 300 metri s.l.m. ca.

*Tipo terreno:* Elveziano, molto sabbioso con limo e argilla.

*Età media delle viti:* 30 anni

*Resa per ettaro uva:* 70 quintali

*Epoca della vendemmia:* inizio ottobre

*Vinificazione:* metodo tradizionale a lunga macerazione: fermentazione naturale senza aggiunta di lieviti per 40 giorni circa in vasche di acciaio inox

*Invecchiamento:* 6 mesi in tini di acciaio inox 30 mesi in botti di rovere di Slavonia di grande capacità (20-25 hl) - successivo affinamento in bottiglia.

*Produzione :* 3.500 bottiglie anno

*Note degustative:* colore granato classico intenso. Pulito e di buona sostanza al naso con note floreali e fruttate con sentori di radici e liquirizia.

Vino di carattere con tannino ben presente .

Vellutato ed armonico con note di spezie dolci e confettura

Vino capace di crescere ed evolvere per molti anni

*Gastronomia:* molto indicate le carni rosse e selvaggina, formaggi stagionati . Temperatura di servizio 17°-18°C.

*Gradazione alcolica:* 14/15% Vol ca

*Acidità totale:* da 5,2 a 5,6 g/L ca

*Location:* Barolo.

*Grape Variety:* 100% Nebbiolo, varietà- Michet and Lampia

*Vineyard Area:* .0,6 Hectare

*Exposure:* West

*Altitude:* Hilly zone at around 300 meters a.s.l.

*Soil:* Helvetian, sandy with silt and clay.

*Average age of the vines:* 30 years

*Grape yield per hectare:* 70 Quintals

*Harvest:* In the beginning of October

*Vinification:* Traditional method of long maceratio: natural fermentation without added yeasts for 40 days in stainless steel tanks.

*Aging:* 6 months in stainless steel tanks, 30 months in large capacity Slavonian oak (casks 20/25 hl) and a successive refinement in the bottle

*Production:* 3, 5000 bottles a year

*Tasting Notes:* The color is classic intense garnet red. Clean and of good substance on the nose with floral and fruity notes with hints of liquorice and roots.

Wine of character with marked tannins . Velvety and harmonious

with notes of sweet spice and jam

Wine that can grow and evolve for many years

*Gastronomy:* The Barolo Castelleroi is very good with red meat, game and aged cheese. The recommended serving temperature is 17-18 degrees,

*Alcohol level:* Approx. 14-15% Vol

*Total Acidity:* Approx. 5.3 - 5.8 g/L



**GIACOMO FENOCCHIO**