



Langhe

"Quello che ha dato coerenza e plasmato la nostra azienda agricola di famiglia per generazioni è il rispetto per il lavoro dei nostri antenati e la volontà di continuare questa tradizione".

Vini lontani dall'omologazione, ma incredibilmente affascinanti per i loro intensi aromi e profumi: in un una parola, unici.

Tutto questo è l'azienda **Giacomo Fenocchio!**

NUMERO BOTTIGLIE
95000BT/anno
ETTARI VITATI
14ha
TIPO DI PRODUZIONE
Biologica
ZONE DI COMPETENZA
Campania



Dolcetto d'Alba DOC 2023

🍇 100% Dolcetto



Roero Arneis Docg

Biologico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 🍇 100% Arneis
- 🍷 90 mg/l
- 🏠 Argilla, Calcare
- 🍷 Guyot
- 🕒 6 mesi Acciaio + 6 mesi Bottiglia
- 🍽️ Ravioli di zucca, Insalata di mare, Risotto ai frutti di mare



Barolo Docg Cannubi

Biologico • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 🍇 100% Nebbiolo
- 🍷 Indigeni • 55 mg/l
- 🏠 Argilla, Calcare
- 🍷 Guyot
- 🕒 6 mesi Acciaio + 30 mesi Botte Rovere
- 🍽️ Carne, Antipasti



Barolo Docg

Biologico • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 🍇 100% Nebbiolo
- 🍷 Indigeni • 45 mg/l
- 🏠 Argilla, Calcare
- 🍷 Guyot
- 🕒 6 mesi Acciaio + 30 mesi Botte Rovere
- 🍽️ Risotto ai funghi, Brasato di manzo



Barolo Docg Bussia

Biologico • 0,75l • 14.5° • Vino Rosso

- 100% Nebbiolo
- Indigeni • 50 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 6 mesi Acciaio + 30 mesi Botte Rovere
- Tagliatelle al ragù, Brasato al Barolo, Carne al sangue
- Il Cru che guarda a Sud.



Barolo Docg Bussia

Biologico • 0,75l • 14.5° • Vino Rosso

Prodotto disponibile prossimamente

- 100% Nebbiolo
- Indigeni • 50 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 6 mesi Acciaio + 30 mesi Botte Rovere
- Tagliatelle al ragù, Brasato al Barolo, Carne al sangue



Barolo Docg Castellero

Biologico • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 100% Nebbiolo
- Indigeni • 55 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 6 mesi Acciaio + 30 mesi Botte Rovere
- Stracotto di cinghiale, Brasato di manzo



Barolo Docg Villero

Biologico • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 100% Nebbiolo
- Indigeni • 60 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 6 mesi Acciaio + 30 mesi Botte Rovere
- Formaggi, Tagliatelle al ragù, Brasato al Barolo



Langhe Nebbiolo Doc

Biologico • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 100% Nebbiolo
- Indigeni • 60 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 10 mesi Barrique
- Formaggi, Salumi, Rigatoni all'amatriciana
- Il Nebbiolo che non sbaglia mai!



Langhe Doc Freisa

Biologico • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 100% Freisa
- Indigeni • 80 mg/l
- Argilla
- Spalliera
- 6 mesi Acciaio + 6 mesi Botte Rovere
- Pizza, Battuta di carne
- Acidità vibrante!



Langhe Doc Freisa

Biologico • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 100% Freisa
- Indigeni • 80 mg/l
- Argilla
- Spalliera
- 6 mesi Acciaio + 6 mesi Botte Rovere
- Pizza, Battuta di carne