

# Anima Arancio

## Giacomo Fenocchio

### Región y Denominación

Monforte di Alba, Italia

### Uva

100% Arneis

### Cultivo

Cultivo orgánico

### Producción

1000 botellas al año

### Filosofía

La familia Fenocchio elabora vinos en el corazón de Barolo desde 1864. Fue cuando Giacomo se hizo cargo de la gestión de la propiedad en 1947 cuando la marca Giacomo Fenocchio comenzó a ganar reputación en todo el mundo. Su sucesor, Claudio Fenocchio, sigue los pasos de su padre y en medio de la guerra de Barolo, donde muchos han optado por modernizarse, defiende el tradicionalismo radical, dando el máximo protagonismo a la expresión de la tierra. Las viñas se encuentran en colinas inclinadas y están plantadas en suelos arcillo-calcáreos. Todo el proceso de vinificación se hace con la menor intervención y de manera tradicional.

### Estilo

Anima Arancio es un homenaje a la tradición. Es un vino fresco y jugoso, pero limpio y sofisticado. El vino está elaborado con uvas blancas seleccionadas a mano. Después de seleccionar cuidadosamente las uvas pasa a la fermentación tradicional en depósitos de acero inoxidable en contacto con la piel sin la adición de levadura durante 10-12 días. Su sabor es rico y seco con taninos equilibrados. Su aroma es muy intenso y afrutado donde podrás encontrar ciruela y cereza.



CLIMATS

