

<http://vinhoparatodos.blogspot.com/2008/08/fenocchio-dolcetto-langhe-doc-2005.html>

Fenocchio Dolcetto Langhe DOC 2005



Na região do Piemonte, as uvas tintas mais plantadas são a *Nebbiolo* e a *Barbera*. Em terceiro, vem a *Dolcetto*, de cultivo mais fácil, pois amadurece mais cedo, e produz vinhos mais leves, com menor acidez e mais fáceis de beber. É o vinho do cotidiano piemontês. Esse vinho foi mais um presente que ganhei de minha esposa, mas ela me contou que pagou R\$36. É produzido pela **Azienda Agricola Giacomo Fenocchio**, sediada em Monforte D'Alba, que exporta cerca de

80% de sua produção anual de 45.000 garrafas (produção modesta se comparadas com outras empresas que exportam para o Brasil).

Um vinho de coloração grená, límpido e cristalino, lágrimas rápidas. Boa intensidade aromática, notas vegetais e especiarias. Vinho leve, com taninos finos e boa acidez. Retro-olfato repetindo aromas iniciais. Final persistente, muito agradável, com os taninos aparecendo um pouco mais. Se você é curioso e gosta de ter novas experiências nesta imensidão de vinhos, vale experimentar este produto do Langhe, sub-região do Piemonte. Vinho delicado, com apenas 12% de álcool, elegante, equilibrado e fácil. Mais que pronto para beber.



<http://www.fenocchio.com>

DOLCETTO

E' il più tipico vitigno della zona albese, coltivato ovunque sulle langhe anche ad altezze che superano i 600 metri. Si hanno documenti storici a partire da fine 1500. Vegetazione media, necessita di accurata selezione dei grappoli al fine di una buona maturazione. In terreni compattie e argillosi con poco calcare presenta la caratteristica dello caduta degli acini.

Carré de Cordeiro, batatas gratinadas e salada verde. Jantar em 10 de junho de 2009.

*Camarões empanados crocantes e arroz com brócolis.
Almoço de aniversário em 25 de setembro de 2009.*