



BAROLO "FOSSATI"

Fossati, pronto a sedurvi. Un vino che racchiude in sé la potenza del Barolo e tutti i profumi e l'eleganza dei terreni di La Morra. L'ultimo dei nostri Cru. La ciliegina sulla torta.

CLASSIFICAZIONE: Barolo DOCG.

UVE: 100% Nebbiolo (5 diversi cloni)

ZONA DI ORIGINE

Vigneti di proprietà, siti in zona Fossati nel comune di La Morra.

Esposizione: sud-est

Altitudine: circa 400 m sul livello del mare

Terreno: calcareo argilloso Tortoniano

NOTE CULTURALI

Le viti sono allevate a contropalliera con potatura medio-corta alla Guyot; la densità media di impianto è di circa 5000 ceppi ad ettaro e la produzione è ridotta mediante il diradamento dei grappoli fino ad ottenere una produzione di 1 kg/ceppo.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte mature in piccole casse forate da 20 kg, operando una rigorosa cernita dei grappoli; il trasporto in cantina e la pigiatura avvengono entro poche ore dalla raccolta e la fermentazione viene condotta da lieviti indigeni a temperatura controllata, circa 32 °C con ripetuti e delicati rimontaggi. La macerazione delle vinacce è lunga, in media 350 ore; il vino nuovo viene, quindi, messo in legno dove avviene la successiva fermentazione malolattica spontanea.

AFFINAMENTO

24 mesi in legno di rovere di diverse dimensioni; successivamente si opera un affinamento almeno 6 mesi in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore così intenso da tradire la sua potenza già alla vista. L'olfatto e il palato vengono coinvolti e sedotti da una cesta di frutta meravigliosamente matura. Questa sensazione guidano i nostri sensi durante tutta la degustazione con note potenti di lampone, ciliegie seguite dal chiodo di garofano, cioccolato, vaniglia. Nonostante il lungo affinamento il tannino nasconde ancora parte della sua erculeo trama.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Il "Barolo è il re dei vini ma anche "un vino da re" adatto alla cucina dai gusti forti ma eleganti, piatti di carne rossa, selvaggina, ricette a base di tartufo, formaggi erborinati o stagionati.

CONSIGLI DI SERVIZIO

La bottiglia, conservata sempre coricata, deve essere servita ad una temperatura di 18-20 °C.

Invecchiamento 10-15 anni dalla vendemmia, almeno.

DATI ANALITICI

Alcool: 14%/vol.

Zuccheri residui: 2 g/l

Acidità totale: 6 g/l

Estratto secco netto: 31 g/l



Fossati

