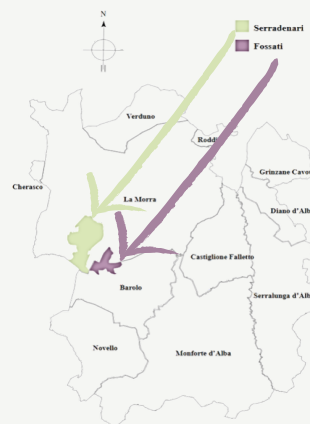


DOSIO

Barolo D.o.c.g. Fossati Riserva

Fossati è una *Menzione Geografica Aggiuntiva (MGA*)*, equivalente del termine francese "Cru". [*Le MGA sono zone di produzione ufficialmente delimitate all'interno della Denominazione Barolo DOCG e sottolineano il forte legame del vino con il territorio]. Le marne azzurre e l'alta quota del cru Fossati aiutano a rendere più concentrato il sapore di alcuni dei più antichi Nebbiolo di Dosio. Questo vigneto è il vero testimone della storia moderna del Barolo: le viti sono state impiantate tra 50 e 40 anni fa. Solo le migliori uve selezionate vengono utilizzate per la Riserva, e non tutti gli anni.



Varietà: nebbiolo

Zona di produzione:

comune di Barolo

Altitudine: da 330 a 380m slm

Composizione terreno:

marne azzurre

Forma di allevamento: Guyot

Esposizione: Sud-Est

Età media delle viti: dai 40 ai 50 anni

Vendemmia: manuale,

prima decade di ottobre



Colore: rosso granata con lievi riflessi aranciati;

Olfatto: sentori di viola, rosa e fieno che evolvono in piacevoli note di spezie e di tabacco;

Gusto: vino di ottimo corpo con buon equilibrio tra tannini e acidità che gli garantirà lunga vita.



Vinificazione: diraspa-pigiatura, macerazione in serbatoi termocondizionati alla temperatura di 25-26 °C con rimontaggi giornalieri per 50-60 giorni e successiva fermentazione malolattica spontanea;

Affinamento: in legni di Rovere, 30 mesi.

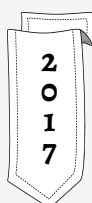


Temperatura:

suggeriamo di servirlo ad una temperatura di 16-18°C, stappandolo con il dovuto anticipo.



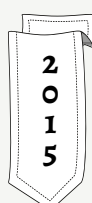
Vino con eccezionali capacità di invecchiamento.



Antonio Galloni
vinous
EXCELLENCE OF ITALIAN WINES
(91/94)/100 pts



Antonio Galloni
vinous
EXCELLENCE OF ITALIAN WINES
(92/94)/100 pts



Antonio Galloni
vinous
EXCELLENCE OF ITALIAN WINES
91/100 pts



GOLD
The WineHome
Medaglia d'oro - Merano Wine Festival



WINEENTHUSIAST
93/100 pts
Antonio Galloni
vinous
EXCELLENCE OF ITALIAN WINES
90/100 pts