DOSIO

Barolo D.o.c.g. Fossati

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]. Questa menzione geografica, in particolare, è intimamente legata alla storia della nostra cantina: il Barolo Fossati fu infatti il primo a fregiarsi di questo nome nel 1986, prima ancora che questa zona venisse identificata come MGA.*

Varietà: nebbiolo
Zona di produzione: comune di Barolo
Altitudine: da 330 a 380m slm
Composizione terreno: marne grigio azzurre
Forma di allevamento: Guyot
Esposizione: Sud-Est
Età media delle viti: 40 anni
Vendemmia: manuale, prima decade di ottobre

Colore: rosso granata;
Olfatto: profumi di viola e ciliegia che evolvono in leggera nota di cacao, fieno e cuoio;
Gusto: gradevolmente asciutto e completo grazie all'ottimo equilibrio tra l'acidità e i nobili tannini del nebbiolo.

Vinificazione: diraspa-pigiatura, macerazione in serbatoi termocondizionati alla temperatura di 25-26 °C con rimontaggi giornalieri per 50-60 giorni. Nelle annate migliori le macerazioni si allungano e proseguono a cappello sommerso. Segue la fermentazione malolattica spontanea;
Affinamento: in legni di Rovere per almeno 18 mesi.

Temperatura: 16-18°C
Abbinamenti consigliati: carni rosse, selvaggina, brasati e sapidi formaggi stagionati.

Vino con eccezionali capacità di invecchiamento.

2019 — JAMES SUCKLING .COM 92/100 — 2023 Decanter World Wine Awards SILVER 92/100 — ROSSO The WineHunter

2018 — 2022 Decanter World Wine Awards SILVER 91/100 — JAMES SUCKLING .COM 91/100