DOSIO

巴罗洛 DOCG *Fossati Riserva*

佛萨蒂（*FOSSATI*）是补充地理命名（*MGA**），相当于法语的*“Cru”*级别。
[MGA*是在巴罗洛 *DOCG* 命名范围内正式划定的生产区域，强调了葡萄酒与该地区的紧密联系*]*。佛萨第地区的蓝色泥灰和高海拔有助于使最古老的内比奥罗葡萄酒的风味更加浓郁。这个葡萄园是巴罗洛现代历史的真实见证：葡萄藤种植于*50*至*40*年前。特供酒只选用每年最好的葡萄，宁缺毋滥。

品种：内比奥罗
产区：巴罗洛市
海拔：330到380米
土壤组成：蓝灰色泥灰
栽培方式：居由式
朝向：东南
葡萄株平均年龄：40至50年
采收：手工，十月上旬

酿造：去梗-粉碎，在25-26°C的恒温槽中浸渍，每天泵送，持续50-60天，随后进行苹果酸乳酸自主发酵；
陈酿：橡木桶中存放至少18个月。

饮用温度：
建议在16-18°C时上桌，并提前开瓶。

色泽：红石榴色，带轻微橙色反光；
香气：淡淡的紫罗兰、玫瑰和干草味，演变成令人愉悦的香料和烟草味；
口感：酒体饱满，单宁和酸度平衡良好，确保酒体持久。

陈化后饮用更佳

2017 — Antonio Galloni vinous (91/94)/100 pts

2016 — Antonio Galloni vinous (91/94)/100 pts; Decanter World Wine Awards 2022 SILVER 92/100 pts

2012 — Gold Medal - Merano Wine Festival; I Vini di Veronelli Vino ottimo - (90-93)/100 pts

2011 — Wine Enthusiast 93/100 pts; Antonio Galloni vinous 90/100 pts