

DOSIO

巴罗洛 DOCG *Fossati*

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]。这种地理标注，特别地，酿酒厂的历史密切相关：事实上，巴罗洛-福萨蒂是1986年第一个获得地理标注的品牌之一，早于整个地区被确定为MGA产区。



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年
采收：手工，十月上旬



色泽：深石榴红；
香气：紫罗兰和樱桃的香气逐渐演变成淡淡的可可、干草和皮革的香气；
口感：内比奥罗的酸度和单宁之间的完美平衡，带来令人愉悦的干爽和完整。



酿造：去梗-粉碎，在25-26°C的恒温槽中浸渍，每天泵送，持续5-6天；
在最好的年份采摘，长期浸渍并继续使用浸没的尾料。随后是自发的苹果乳酸发酵；
陈酿：橡木桶中存放至少18个月。



饮用温度：16-18°C
建议辅食：
红肉、野味、红烧肉和咸味陈年奶酪。



陈化后饮用更佳



2018
2022 Decanter SILVER
91/100 pts
JAMES SUCKLING.COM 91/100 pts



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



2021
Decanter BRONZE
IVINI DI VERONELLI
Vino ottimo (90-93)/100 pts



2016
Antonio Galloni
vinous 93/100 pts
WINE ENTHUSIAST Editors' Choice 94/100 pts



2015
Antonio Galloni
vinous 92/100 pts



2020
Decanter SILVER
90/100 pts



2014
Antonio Galloni
vinous 92/100 pts
WINE ENTHUSIAST 90/100 pts

2019
GAMBERO ROSSO
IVINI DI VERONELLI
I MIGLIORI VINI ITALIANI
90/100 pts