

# 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 uve migliori 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



**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.



**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.



**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**  
explore all things wine  
(91-94)/100



Antonio Galloni  
**vinous**  
explore all things wine  
(92-94)/100



92/100

## DOSIO