

# 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 D.O.C.G. 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



**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;

**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.



**Temperatura:** 16-18°C

**Abbinamenti consigliati:** carni rosse, selvaggina, brasati e sapidi formaggi stagionati.

*Vino con eccezionali capacità di invecchiamento.*



**JAMES  
SUCKLING  
.COM**  
92/100



92/100



91/100

**JAMES  
SUCKLING  
.COM**  
91/100

## DOSIO