

Barolo D.o.c.g. Fossati Riserva

Fossati est une Mention Géographique Additionnelle (MGA), équivalente du terme français « Cru ». [*Les MGA sont des zones de production officiellement délimitées au sein de l'Appellation Barolo DOCG, soulignant le fort lien du vin avec son territoire]. Les marnes bleues et l'altitude élevée du cru Fossati contribuent à concentrer les saveurs de certains des plus anciens Nebbiolo de Dosio. Ce vignoble est le véritable témoin de l'histoire moderne du Barolo : les vignes y ont été plantées il y a entre 40 et 50 ans. Seuls les meilleurs raisins sont utilisés pour la Riserva, et pas toutes les années.*



Cépage: nebbiolo

Zone de production: commune de Barolo

Altitude: de 330 à 380 d'altitude

Composition du sol: marnes bleues

Mode de taille: Guyot

Exposition: Sud-Est

Âge moyen des vignes: entre 40 et 50 ans

Vendanges: manuelles, première décade d'octobre



Vinification: éraflage et foulage, macération en cuves thermorégulées à une température de 25-26°C avec remontages quotidiens pendant 50 à 60 jours. Lors des meilleures années, la macération est prolongée et se poursuit en méthode de "chapeau immergé". Suit la fermentation malolactique spontanée.

Élevage: en bois de chêne pendant au moins 18 mois.



Robe: rouge grenat avec de légers reflets orangés;
Nez: arômes de violette, rose et foin qui évoluent vers des notes agréables d'épices et de tabac;

Bouche: vin de belle structure avec un bon équilibre entre tannins et acidité, lui assurant une longue vie.



Température de service:

nous suggérons de le servir à une température de 16-18°C, en l'ouvrant avec un temps d'aération adéquat.

Vin aux capacités exceptionnelles de vieillissement.

DOSIO