

Barolo D.o.c.g. Fossati

Fossati est une Mention Géographique Supplémentaire (MGA), équivalente du terme français « Cru ». [Les MGA sont des zones de production officiellement délimitées à l'intérieur de l'appellation Barolo DOCG et soulignent le lien fort du vin avec son territoire]. Cette mention géographique est particulièrement liée à l'histoire de notre cave : le Barolo Fossati fut en effet le premier à porter ce nom en 1986, bien avant que cette zone soit officiellement reconnue comme MGA.



Cépage: nebbiolo

Zone de production: commune de Barolo

Altitude: de 330 à 380 m d'altitude

Composition du sol: marnes gris-bleu

Mode de conduite: Guyot

Exposition: Sud-Est

Âge moyen des vignes: 40 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, les macérations sont prolongées et se poursuivent en pigeage sous chapeau. Suit la fermentation malolactique spontanée;

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



Robe: rouge grenat;

Nez: arômes de violette et de cerise qui évoluent vers de légères notes de cacao, foin et cuir;

Bouche: agréablement sec et complet grâce à un excellent équilibre entre l'acidité et les tanins nobles du nebbiolo.



À servir à: 16-18°C

Accords mets-vin: viandes rouges, gibier, plats en sauce (ragoûts) et fromages affinés savoureux.

Vin aux capacités exceptionnelles de vieillissement.

DOSIO