



FOSSATI 2009

Nome prodotto: BAROLO FOSSATI DOCG 2009

Uve: 100% NEBBIOLO

Zone produzione: Barolo - Fossati

Esposizione e altitudine: sud-est

Tipologia del terreno: marne calcaree argillose, leggermente sabbiose

Sistema di allevamento: guyot modificato (archetto)

Densità dell'impianto: 4.000 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia: dal 5 al 6 ottobre 2009

Grado alcolico: 14,50%

Temperatura di servizio: 18/20 °C

Scheda tecnica

L'annata è iniziata con un inverno caratterizzato da intense nevicate, seguito da una primavera piovosa. La scorta idrica invernale e primaverile è stata molto utile nei mesi successivi in quanto l'estate è stata caratterizzata dall'assenza di precipitazioni e da temperature elevate. Lo sviluppo della vite è iniziato con un leggero ritardo ma, in seguito alle elevate temperature estive, la raccolta dell'uva è iniziata con un breve anticipo. Il vino ottenuto è caratterizzato da una buona acidità, buona struttura e colore intenso.

Fermentazione regolare di 12 giorni con temperature a partire da 22 °C fino ad arrivare a 29 °C con successiva macerazione a cappello sommerso per 30 giorni a temperatura di 22 °C. Di conseguenza dopo la svinatura si è innescata la fermentazione malolattica durata 15 giorni con temperatura costante di 22 °C. Dopo il travaso di pulizia il vino è andato in botti da 4.500 l in rovere di Slavonia, ad affinare per 4 anni per finire con 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Abbinamento perfetto

Crediamo che consigliare con cosa bere i nostri vini sia sbagliato, ognuno ha le sue idee e i suoi piaceri, ma possiamo consigliarvi con chi berlo. Bevetelo con tutti!

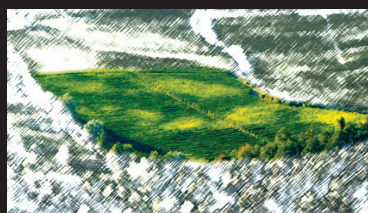


A campaign financed according to EC Regulation N. 1234/2007
Campagna finanziata ai sensi del Regolamento CE N. 1234/2007



www.borgogno.com

Fossati



Nasce circa 10 milioni di anni fa per sedimentazione del mar padano, dopo che le placche terrestri dell'Africa si sono scontrate con quelle della penisola italiana. Essendo un appezzamento relativamente giovane, presenta una buona percentuale di sabbia nella sua composizione che fa sì che i vini siano caratterizzati da profumi esplosivi floreali e di frutta rossa.