



FOSSATI 2011

Nome prodotto: BAROLO FOSSATI DOCG 2011

Uve: 100% NEBBIOLO

Zone produzione: Barolo - Fossati

Esposizione e altitudine: sud-est

Tipologia del terreno: marne calcareo argillose, leggermente sabbiose

Sistema di allevamento: guyot modificato (archetto)

Densità dell'impianto: 4.000 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia: 1-7 ottobre

Temperatura di servizio: 18/20 °C

Scheda tecnica

La vendemmia 2011 si ricorderà nel tempo come un'annata fuori dagli schemi, se si considerano gli indici climatici non si notano differenze significative rispetto alla media, mentre l'andamento termico è stato senz'altro particolare: caratterizzato da periodi con temperature più alte a periodi meno caldi.

L'inverno è trascorso in modo regolare, sia per quanto riguarda le temperature che per quanto concerne le precipitazioni che si sono intensificate soprattutto nel mese di marzo, determinando una buona disponibilità idrica nel suolo ad inizio campagna. Tra la fine del mese di giugno e l'inizio del mese di luglio le temperature medie giornaliere non sono state particolarmente alte, durante il mese di agosto si sono registrate temperature medie giornaliere molto elevate (anche sopra i 30 °C) che però non hanno creato problemi nell'andamento fisiologico della vite, anche grazie alle riserve idriche dovute alle piogge della tarda primavera ed inizio estate.

Senza dubbio il vitigno che si è adattato meglio a quest'annata, è il Nebbiolo. Le uve che sono arrivate nelle cantine posseggono tutte le caratteristiche che vengono richieste per i grandi vini di questa zona: bassa resa in vigneto, ottima quantità di tannini e buon colore oltre che ad un quadro aromatico davvero interessante.

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!

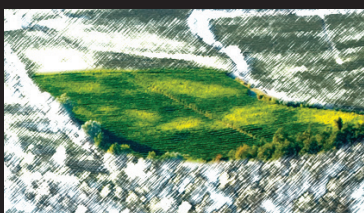


A campaign financed according to EC Regulation N. 1308/13

Campagna finanziata ai sensi del Regolamento CE N. 1308/13

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.