

FOSSATI 2012

Nome prodotto: BAROLO FOSSATI DOCG 2012

Uve: 100% NEBBIOLO

Zone produzione: Barolo – Vigna 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: 8-10 ottobre 2012

Temperatura di servizio: 18/20 °C

Scheda tecnica

La vendemmia 2012 si può definire in generale non abbondante sotto l'aspetto produttivo, ma caratterizzata da una materia prima eccellente dal punto di vista fitosanitario. I vini sono straordinariamente equilibrati ed ottime le caratteristiche organolettiche.

Un inverno irregolare, inizialmente con temperature piuttosto miti rispetto alla media, le temperature più rigide si sono fatte attendere più a lungo del solito per poi protrarsi per tutto il mese di febbraio, con abbondanti nevicate che hanno contribuito a creare una buona riserva idrica. La primavera è stata fresca e piovosa tra marzo ed aprile, ma le temperature sono notevolmente aumentate a maggio. Tale situazione di abbondanza idrica, unita a temperature elevate, ha creato un'accelerazione dello sviluppo vegetativo. Estate caratterizzata da temperature medio – alte e con precipitazioni scarse, l'abbondante riserva di acqua accumulata con le precipitazioni invernali e primaverili ha fatto sì che non si registrassero fenomeni legati allo stress idrico.

La vendemmia del Nebbiolo si apre a inizio ottobre, le uve raccolte hanno una spiccata attitudine a fornire vini ben strutturati che si prestano all'invecchiamento anche se con tenori medi in alcol leggermente inferiori rispetto alle ultime annate.

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 29 ° 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

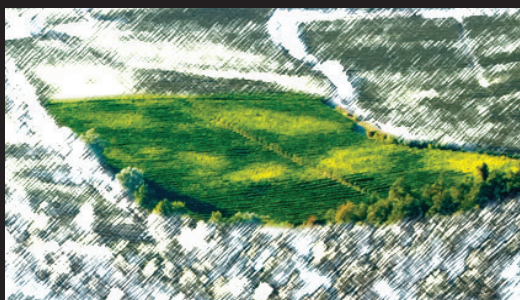
Crediamo che consigliare con cosa bere i nostri vini sia sbagliato, ognuno ha le sue idee e i suoi piaceri, ma possiamo consigliarvi con chi berlo. Bevetelo con tutti!



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

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

www.borgogno.com



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.