

## FOSSATI 2013

**Nome prodotto:** BAROLO FOSSATI DOCG 2013

**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:** 18 ottobre 2013

**Temperatura di servizio:** 18/20 °C

### Scheda tecnica

La vendemmia 2013 sarà ricordata come “vintage”, in quanto la raccolta delle uve è iniziata con circa 15 giorni di ritardo rispetto agli ultimi 10 anni ed è terminata intorno ai primi di novembre. E' stata un'annata impegnativa e non facile da gestire in campo, caratterizzata da un avvio stentato della primavera e da temperature mediamente basse e da abbondanti precipitazioni da marzo a maggio. A giugno le condizioni climatiche sono gradualmente migliorate fino ad arrivare al mese di luglio, che è stato molto positivo per la fisiologia della vite. La fioritura è stata regolare nella seconda decade di giugno, seguita da una buona allegazione. Nonostante l'inizio non sia stato dei migliori, possiamo affermare che il periodo che va da inizio invaiatura fino alla maturazione sia stato positivo, ottenendo lo sviluppo di grappoli mediamente grandi, pesanti e compatti.

Per il Nebbiolo, l'inizio stagione è stato condizionato dal clima freddo che ha determinato un germogliamento ritardato. Ma tra tutti, questo è stato il vitigno che ha tratto maggiori vantaggi nella parte finale della stagione, poiché ha potuto godere delle alte temperature registrate nel mese di settembre ed ottobre, condizione ideale per poter ottenere vini adatti all'invecchiamento. Si otterranno dunque vini longevi e ben strutturati che faranno della vendemmia 2013 un'ottima annata. 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

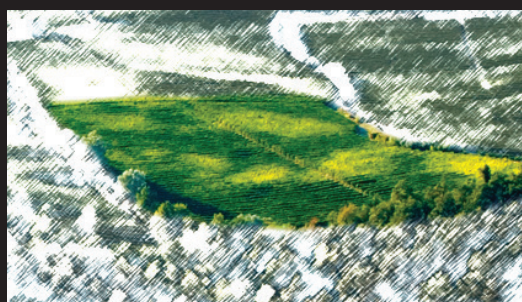
Crediamo che consigliare con cosa bere i nostri vini sia sbagliato, ognuno ha le sue idee e i suoi piaceri, ma possiamo consigliarvi con chi berlo. Bevetelo con tutti!



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

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

[www.borgogno.com](http://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.