

## FOSSATI 2014



**Nome prodotto:** BAROLO FOSSATI DOCG 2014

**Uve:** 100% NEBBIOLO

**Zone produzione:** Barolo – Mga Fossati

**Esposizione e altitudine:** sud – est; da 290 a 500 mt s.l.m. ; 3.20 ettari

**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:** prima decade di ottobre

**Grado Alcolico:** 13,5%

**Temperatura di servizio:** 18 °C

### Scheda tecnica

L'annata 2014 nonostante sia stata una delle più complesse nella gestione del vigneto degli ultimi anni, ha riservato piacevoli sorprese vista la qualità delle uve vinificate dovuta a un favorevole finale di stagione. L'inverno è stato mite, e la primavera si è avviata in maniera graduale ma precoce, causando una ripresa vegetativa anticipata rispetto all'anno precedente. L'inizio dell'estate ha visto temperature nella norma, ma la quantità di precipitazioni ha superato la media non tanto dal punto di vista del numero di giorni piovosi, quanto da quello delle intensità dei fenomeni che si sono verificati. La quantità di pioggia unita alle temperature medie non basse, ha creato le condizioni ideali per gli attacchi fungini. La scelta dei corretti sistemi di gestione del vigneto e l'oculata scelta del periodo di intervento è stata più che mai determinante per la sanità dei grappoli.

Il mese di settembre è stato positivo dal punto di vista climatico, con una buona escursione termica, fattore che si è mantenuto stabile anche nel mese di ottobre, contribuendo in modo determinante alla maturazione dell'uva e alla composizione del suo quadro fenolico. Il Nebbiolo di quest'annata ha delle potenzialità interessanti, i vini legati a questo vitigno sono mediamente alcolici, eleganti, equilibrati, con buona acidità e pertanto longevi, con ottimi profumi ricchi di note minerali. In conclusione si può confermare che l'ultima parte della stagione, molto positiva, sia stata fondamentale per la qualità finale dell'uva e dei vini. Fermentazione naturale senza lieviti aggiunti in vasca in cemento di circa 12 giorni con temperature a partire da 22 C fino ad arrivare a 29 C, con successiva macerazione a cappello sommerso per almeno 40 giorni a temperatura di 29 C. Di conseguenza dopo la svinatura si innesca la fermentazione malolattica, circa 15 giorni con temperatura costante a 22 C.

Dopodiché il vino va in botti da 4500 L in rovere di Slavonia ad affinare per 4 anni, seguono ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia.

### Abbinamento perfetto

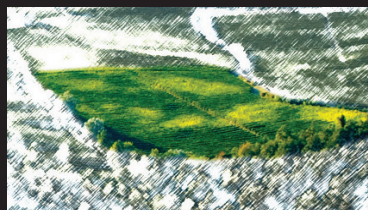
Crediamo che consigliare con cosa bere i nostri vini sia sbagliato, ognuno ha le sue idee e i suoi piaceri, ma possiamo consigliarvi con chi berlo. Bevetelo con tutti!



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI  
DEL REG. UE N. 1308/2013  
CAMPAGN FINANCED ACCORDING  
TO EU REG. NO. 1308/2013

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