



BAROLO "FOSSATI"

Fossati, pronto a sedurvi. Un vino che racchiude in sé la potenza del Barolo e tutti i profumi e l'eleganza dei terreni di La Morra. L'ultimo dei nostri Cru. La ciliegina sulla torta.

CLASSIFICAZIONE: Barolo DOCG.

UVE: 100% Nebbiolo (3 diversi cloni)

ZONA DI ORIGINE

Vigneti di proprietà, siti in zona Fossati nel comune di La Morra.

Esposizione: sud-est

Altitudine: circa 400 m sul livello del mare

Terreno: calcareo argilloso Tortoniano

NOTE CULTURALI

Le viti sono allevate a contropalliera con potatura medio-corta alla Guyot; la densità media di impianto è di circa 5000 ceppi ad ettaro e la produzione è ridotta mediante il diradamento dei grappoli fino ad ottenere una produzione di 1 kg/ceppo.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte mature in piccole casse forate da 20 kg, operando una rigorosa cernita dei grappoli; il trasporto in cantina e la pigiatura avvengono entro poche ore dalla raccolta e la fermentazione viene condotta da lieviti indigeni a temperatura controllata, circa 32° C con ripetuti e delicati rimontaggi. La macerazione delle vinacce è lunga, in media 350 ore; il vino nuovo viene, quindi, messo in legno dove avviene la successiva fermentazione malolattica spontanea.

AFFINAMENTO

48 mesi in legno di rovere di diverse dimensioni; successivamente si opera un affinamento di almeno 6 mesi in bottiglia

NOTE DEGUSTATIVE

Colore intenso, cupo, potente; inconfondibile pedigree dei Baroli di La Morra. Nel bicchiere grande ricchezza di frutti scuri: prugne, more di gelso ben mature e poi emanazioni balsamiche e speziate che convergono, insieme alla grana tannica, a creare una muscolatura che ci delizierà per anni con la sua evoluzione.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Il "Barolo è il re dei vini ma anche "un vino da re" adatto alla cucina dai gusti forti ma eleganti, piatti di carne rossa, selvaggina, ricette a base di tartufo, formaggi erborinati o stagionati.

CONSIGLI DI SERVIZIO

La bottiglia, conservata sempre coricata, deve essere servita ad una temperatura di 18-20° C.

Invecchiamento 10-15 anni dalla vendemmia, almeno.

DATI ANALITICI

Alcool: 14%/vol.

Zuccheri residui: 2 g/l

Acidità totale: 6 g/l

Estratto secco netto: 31 g/l

