

FOSSATI 2015

Nome prodotto: BAROLO FOSSATI DOCG 2015

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

Il 2015 è iniziato con un inverno caratterizzato da abbondanti nevicate che hanno consentito un ottimo approvvigionamento idrico dei terreni. Questo fattore, unito ad una primavera con temperature miti sin dal mese di febbraio, ha consentito un anticipo del ciclo vegetativo che si è poi mantenuto nel proseguo dell'annata. La stagione è proseguita con un susseguirsi di precipitazioni tra la fine del mese di maggio e la prima decade di giugno. Dalla seconda metà di giugno, e per tutto il mese di luglio, le piogge sono state assenti e le temperature si sono stabilizzate su valori massimi sopra la media. Il caldo non ha però causato nessun fenomeno di stress ai vigneti, grazie alle abbondanti riserve idriche accumulate nei primi mesi dell'anno. Le condizioni climatiche, registrate ad inizio estate, hanno gettato le basi per un anticipo nella maturazione delle uve di una decina di giorni rispetto all'anno precedente, ma in linea con un'annata che possiamo definire "classica".

Dal punto di vista quantitativo si sono viste, mediamente, produzioni nella norma: questo ha consentito di intervenire con diradamenti mirati ed oculati.

Possiamo archiviare l'annata come una delle migliori degli ultimi anni: il Nebbiolo è arrivato a maturazione in modo perfetto, seppur leggermente in anticipo rispetto alla media degli ultimi anni. Eccellente qualità dei tannini che garantiranno certamente vini strutturati eleganti e longevi. Un vino armonioso. Possiamo affermare, senza alcun dubbio, che questa sia una grande annata, da ricordare, come poche altre nella storia.

Dopo la vendemmia nell'omonima vigna Fossati, caratterizzata da una buona percentuale di sabbia, le uve subiscono una fermentazione spontanea in vasche in cemento, a temperature comprese tra i 22°C ed i 28°C, di una ventina di giorni, seguita da una lunga macerazione a cappello sommerso (superiore ai 40 giorni) durante la quale avviene la fermentazione malolattica.

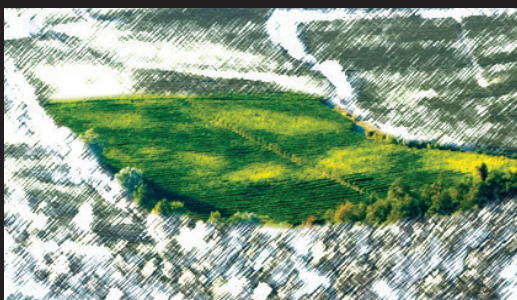
Con l'innalzarsi delle temperature in primavera il vino viene travasato in grandi botti di rovere di Slavonia dove invecchierà per 4 anni. A seguire sei mesi di invecchiamento in cemento prima di essere imbottigliato.



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

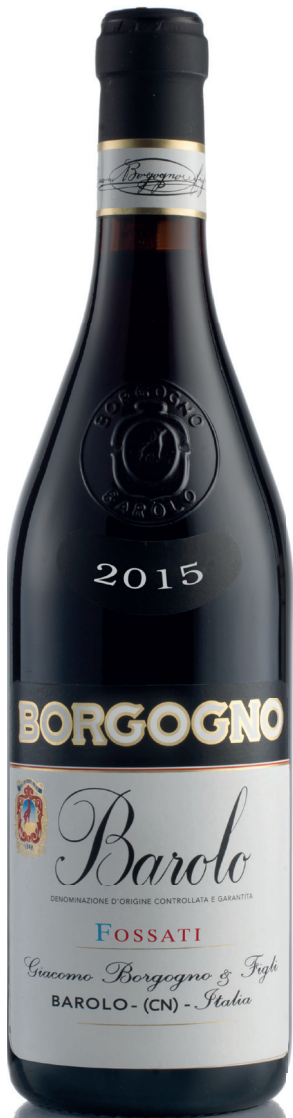
Campagna finanziata ai sensi del Regolamento CE N. 1308/13

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.

FOSSATI 2015



Product Name: BAROLO FOSSATI DOCG 2015

Grape Variety: 100% NEBBIOLO

Growing Location: Barolo - Fossati Vineyard

Vineyard position: south-east

Soil: calcareous and clayey marl, slightly sandy

Wine training system: Archetto variation of Guyot system

Planting density: 4.000 plants/ha

Grape harvest: October 18th 2013

Serving temperature: 18/20 °C

Technical Profile

2015 began with a winter characterised by heavy snowfall, which gave the soil an excellent supply of water. This factor, combined with a spring with temperatures that were mild from February onwards, brought the vegetative cycle forward, and this trend was maintained throughout the year. The season continued with a succession of rainfall between the end of May and the first ten days of June. From the second half of June and throughout the month of July, there was no rainfall at all and top temperatures stabilised at above-average levels. The heat did not, however, cause any stress to the vineyards thanks to the abundant water reserves accumulated in the early months of the year. The climatic conditions recorded at the beginning of summer laid the foundations for the early ripening of the grapes, about ten days ahead of the previous year, but in line with a vintage that we can describe as "normal". From a quantitative point of view, production was, on average, within the norm, and this allowed targeted and meticulous thinning.

We can classify the vintage as one of the best in recent years: the Nebbiolo grapes ripened perfectly, albeit slightly earlier than usual for recent years. Excellent quality tannins will definitely guarantee structured, elegant wines with a long cellar life. A harmonious wine.

We can say, without a doubt, that this is a great year, to be remembered, like few others in history.

Spontaneous fermentation in concrete tanks, temperatures between 22°C and 28°C for about twenty days, followed by a long period of submerged cap maceration (lasting more than 40 days), during which malo-lactic fermentation took place.

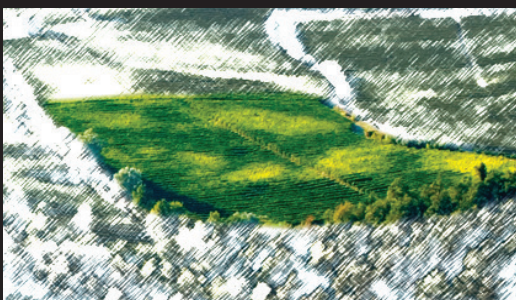
As temperatures rise in spring, the wine is racked into large Slavonian oak barrels where it will age for four years. This is followed by six months' ageing in concrete before being bottled.



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

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

www.borgogno.com



Fossati vineyard was born about 10 million years ago from the sedimentation of the sea that occupied the Plain of the Po river after the push of the African continent against Italian peninsula. Since this vineyard has a relatively young terroir, it is composed by a good percentage of sand and its wines have great floral and red fruits fragrances.