



FOSSATI 2016

Nome prodotto: BAROLO FOSSATI DOCG 2016

Uve: 100% NEBBIOLO

Zone produzione: Barolo – M.G.A. Fossati

Esposizione e altitudine: sud – est; 360 mt. s.l.m.

Tipologia del terreno: marne calcareo argillose, leggermente sabbiose

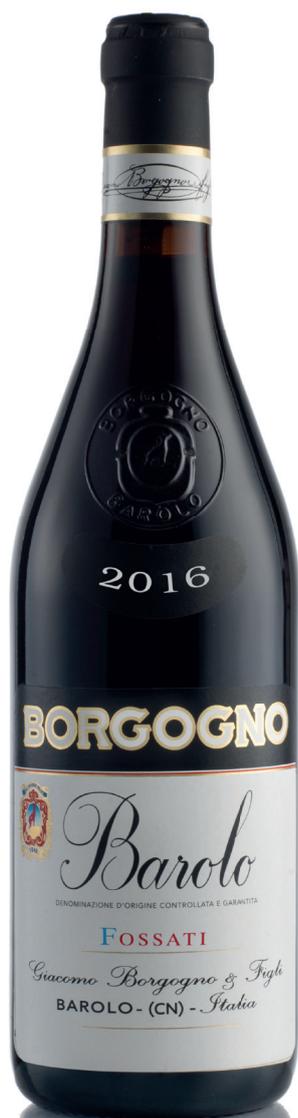
Sistema di allevamento: guyot modificato (archetto)

Densità dell'impianto: 4.000 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia: 19 ottobre

Grado Alcolico: 14,5%

Temperatura di servizio: 18/20 °C



Scheda tecnica

La vendemmia 2016 è stata una delle più lunghe degli ultimi anni. I primi due mesi dell'anno sono stati caratterizzati da temperature miti e da scarse precipitazioni. Sul finire del mese di febbraio e per tutto marzo invece, le temperature sono scese e le precipitazioni sono state abbondanti. Questo ha comportato una buona riserva idrica al terreno, con un germogliamento precoce. Il freddo "tardivo" ha generato un rallentamento nelle funzioni vegetative della pianta. La primavera è cominciata con un discreto quantitativo di piogge. Il ritardo fenologico è continuato fino alla fine dell'estate, cominciata anch'essa in sordina, ma i parametri della stagione estiva si sono protratti fino a settembre inoltrato, garantendo una maturazione degli acini completa. Il risultato ottenuto sono così vini caratterizzati da un ottimo equilibrio con aromi importanti e grande struttura. Un'annata eccellente, destinata a fare parlare a lungo di sé. Dopo la vendemmia nell'omonima vigna Fossati, dove a caratterizzare il terreno è una buona presenza di sabbia accompagnata ad una maggiore altitudine, le uve in cantina vengono diraspate e pigiate. Segue fermentazione spontanea in grandi vasche di cemento, ad una temperatura compresa tra i 22° ed i 28° per circa 18 giorni. Successivamente avviene una macerazione a cappello sommerso sempre in cemento di oltre 28 giorni, momento nel quale si verifica anche la fermentazione malolattica. In primavera, con l'innalzarsi delle temperature, il vino viene travasato in grandi botti di rovere di Slavonia dove affinerà per 3 anni e 8 mesi. A seguire passaggio in cemento e successivo imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche

Rosso rubino, limpido. Al naso sentori di frutti rossi freschi, lievemente speziato. Al palato freschezza, fragranza e croccantezza.

Abbinamento perfetto

Il Barolo per antonomasia si abbina a piatti importanti, come i secondi di carne della tradizione piemontese. Spaziando tra le tradizioni mondiali troviamo nell'Est Europa il *gulasch*. Andando in Giappone invece pensiamo ai *gyoza* (ravioli fritti ripieni di cipollotto, carne di maiale marinata e spezie).

Spostandoci negli Stati Uniti d'America il manzo (*angus, wagyu, bue nostral, longhorn*) nel taglio *brisket* (punta di petto). Ma se avete il piacere, anche un semplice brindisi "speciale" è perfetto!



FOSSATI 2016



Product Name: BAROLO FOSSATI DOCG 2016

Grape Variety: 100% NEBBIOLO

Growing Location: Barolo – Fossati M.G.A

Vineyard position: South - East; 360 mt. a.s.l.

Soil: Calcareous and clayey marl, slightly sandy

Wine training system: Archetto variation of Guyot system

Planting density: 4.000 plants/ha

Grape harvest: 19th October

Alcohol content: 14.5%

Serving temperature: 18/20 °C

Technical Profile

The 2016 vintage was certainly one of the longest-lasting in recent years. Mild temperatures and low rainfall have characterized January and early February. From the end of February throughout March, on the other hand, the temperatures dropped and there was plenty of rain, providing the soil with good reserves of water and an early bud burst. The “late” cold led to a slowdown in the vegetative functions of the plant. Spring began with a considerable amount of rain. This phenological delay continued until the end of the Summer, which also began slowly but the parameters of the Summer season lasted until late September, guaranteeing complete ripening of the berries. This vintage resulted in wines with excellence balance, with big bouquets and great structure. An extraordinary vintage, which will be talked about for a long time to come.

VINIFICATION: After the harvest into Fossati Vineyard, a soil characterized by a good percentage of sand in its composition and higher altitude, in the cellar the grapes are destemmed and pressed. This is followed by a spontaneous fermentation in concrete tanks, at a temperatures between 22°C and 28°C for about 18 days. Then there is submerged cap maceration always in concrete (lasting more than 28 days), during which malo-lactic fermentation took place. As temperature rise in Spring, the wine is racked into large Slavonian Oak barrels where it will age for 3 years and 8 months. This is followed by a passage in concrete tanks before being bottled.

Tasting notes

Clear ruby red color. Fresh red fruits hints on the nose and slightly spicy. Freshness, fragrance and crunchiness.

Perfect pairing

Barolo goes well with important dishes, such as traditional Piedmontese meat main courses. Ranging from world traditions, there is *gulasch* in Eastern Europe. Going to Japan instead *gyoza* (fried dumplings stuffed with spring onion, marinated pork and spices). Moving to The United States of America, beef (*angus, wagyu, bue nostral, longhorn*) in the *brisket* cut. But if you have the pleasure, even a simple “special” toast is perfect!