



FOSSATI 2017

Nome prodotto: BAROLO FOSSATI DOCG 2017

Uve: 100% NEBBIOLO

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

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

Tipologia del terreno: un primo strato di sabbia, seguito da limo ed argilla

Sistema di allevamento: guyot modificato (archetto)

Densità dell'impianto: 4.000 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia: 28 settembre

Grado Alcolico: 14,5%

Temperatura di servizio: 18/20 °C



Scheda tecnica

Il 2017 è stato un anno caldo e secco, con una quantità ridotta di precipitazioni. Un'annata non così semplice che ha portato ad una vendemmia anticipata. L'anno si apre con poche nevicate ed un clima mite. In primavera invece si sono registrate piogge e temperature sopra la media stagionale. Questo ha comportato uno sviluppo anticipato della vite. A fine aprile però un abbassamento delle temperature ha portato ad alcune gelate diffuse, ma data l'altitudine dei nostri vigneti fortunatamente non ci ha colpiti. Dal mese di maggio fortunatamente la situazione climatica è ritornata nei parametri stagionali, stabilizzandosi con conseguenti favorevoli condizioni per quanto riguarda l'aspetto fitosanitario. L'estate ha portato con sé temperature elevate ed un clima asciutto. Tra la fine di agosto e l'inizio di settembre è tornata la pioggia ad aiutare la vegetazione, riequilibrando così la presenza di acqua nei terreni, proprio nella delicata fase di maturazione dell'uva. La situazione meteorologica è rientrata nei parametri da inizio settembre: le temperature sono scese e si sono registrati ottimi sbalzi termici tra la notte ed il giorno, fondamentali per una grande vendemmia. Nonostante un'annata calda con il rischio di un tannino talvolta astringente, le operazioni in vigna sono state fondamentali per ottenere vini con tannini equilibrati e "dolci". Non abbiamo cimato, abbiamo ripuntato il suolo per incanalare l'acqua nei terreni compatti per mantenere l'umidità nel terreno e non abbiamo diradato. A livello quantitativo è stata una delle annate meno abbondanti, poco più della metà, e per questo motivo abbiamo raccolto solamente la parte più bella nel vigneto, con uve caratterizzate da grande qualità. In questa annata il vitigno nebbiolo ha nuovamente dimostrato la sua grande capacità di adattamento anche in condizioni climatiche meno favorevoli.

Dopo la vendemmia nell'omonima vigna Fossati, dove è presente un primo strato di terreno sabbioso, seguito da un consistente strato di marna blu, limo ed argilla, le uve in cantina vengono dirasate e pigiate. Una parte del mosto ha effettuato come di consueto fermentazione spontanea in cemento ad una temperatura compresa tra i 22° ed i 28° per circa 18 giorni, macerazione a cappello sommerso per circa 20 giorni, momento nel quale avviene la fermentazione malolattica; segue affinamento in rovere. Un 20% del nostro mosto invece ha fatto un percorso differente: dopo due settimane di fermentazione con macerazione in cemento, arrivati a 2 gradi babbò di zuccheri, svinatura e termine della fermentazione in cemento. Segue poi la sfeccatura per posticipare la malolattica che viene svolta in rovere. Questo per assecondare e far emergere la struttura del suolo. Segue poi affinamento sempre in botti grandi di rovere Slavonia di per poco più di 3 anni. A seguire vengono assemblate le 2 parti con un passaggio in cemento e successivo imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche

Rosso rubino, limpido. Al naso sentori di frutta rossa, leggera speziatura e mineralità. Al palato struttura, ma allo stesso tempo freschezza e sapidità, croccantezza e fragranza.

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 nostrale, longhorn) nel taglio brisket (punta di petto).

Ma se avete il piacere, anche un semplice brindisi "speciale" è perfetto!



FOSSATI 2017

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: 28th September

Alcohol content: 14.5%

Serving temperature: 18/20 °C



Technical Profile

2017 was a hot and dry year with little rainfall. It was not so easy as a vintage that led to an early harvest. The year opens with little snowfall and a mild climate. In Spring, on the other hand, rains and temperatures were recorded above the seasonal average. This resulted in an early development of the vine. At the end of April, however, a sudden drop in temperatures led to widespread frosts, but thanks to the altitude of our vineyards, fortunately it did not hit us. A situation that occurred throughout Italy, also causing inconvenience to our vineyards in Barolo. Fortunately, since May the climatic situation has returned to seasonal parameters, stabilizing with consequent favorable conditions as regards the phytosanitary aspect. The Summer brought with it high temperatures and a dry climate. Between the end of August and the beginning of September, the rain returned to help the vine, thus rebalancing the presence of water in the soil, precisely in the delicate phase of grape ripening. The meteorological situation returned to its parameters from the beginning of September: temperatures dropped and excellent temperature changes were recorded between night and day, essential for a great harvest. Despite a hot year and the risk of sometimes astringent tannins, the operations in the vineyard were essential to obtain wines with balanced and "sweet" tannins. We have not trim the tops of shoots, we drill holes in the ground to channel the water into compact soils to keep the humidity in it and we have not thinned out. Quantitatively, it was one of the less abundant vintages, just over half, and for this reason we only harvested the most beautiful part in the vineyard, with grapes of great quality. In this vintage the Nebbiolo grape has again shown its great ability to adapt even in less favorable climatic conditions.

After the harvest into Fossati Vineyard, a soil characterized by a first layer of sandy soil, followed by a consistent layer of blue marl, silt and clay, the grapes in the cellar are de-stemmed and crushed. The biggest part of the must has carried out as usual spontaneous fermentation in concrete tanks at a temperature between 22 ° and 28 ° for about 18 days, submerged cap maceration for about 20 days, during which the malolactic fermentation took place; then the wine is aged in oak follows. On the other hand, 20% of our must went through a different path: after two weeks of fermentation with maceration in concrete, reached 2 degrees babo of sugars, is racked and it finish the fermentation in concrete. Then follows the racking to postpone the malolactic fermentation which is carried out in oak. This is to support and bring out the soil structure. Then follows the refinement always in large Slavonian oak barrels for just over 3 years. The 2 part are assembled with a passage in concrete and subsequent bottling.

Tasting notes

Clear ruby red color. Hints of red fruits, light spiciness and minerality. Structure on the palate, but at the same time freshness and sapidity, crunchiness and fragrance.

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!