



FOSSATI 2018

Nome prodotto: BAROLO FOSSATI DOCG 2018

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: 22 ottobre

Grado Alcolico: 14%

Temperatura di servizio: 18° C

Scheda tecnica

Il 2018 qui in Langa si apre con un inverno lungo e ricco di precipitazioni. Questo è stato un bene, perché si è andata a ristabilire così la dotazione idrica del suolo, dopo un 2017 caratterizzato da alte temperature e scarsa quantità di piogge. La stagione invernale si è protratta fino all'inizio del mese di marzo con temperature inferiori agli ultimi anni, portando ad una ripresa vegetativa della vite lenta e graduale, leggermente posticipata, che si è completata alla fine del mese stesso. Il germogliamento è stato uniforme, un ottimo inizio. Con il protrarsi della Primavera assistiamo a precipitazioni frequenti e temperature non elevate, andando così a delinearci i parametri di un'annata classica e di estrema eleganza. Un 2018 dove l'acqua non è mancata: tra la fine di maggio e l'inizio del mese successivo si registrano numerose perturbazioni con abbondanti rovesci. Mesi importanti dal punto di vista della gestione del vigneto, che grazie ad un accurato lavoro in vigna ci hanno dato grandi soddisfazioni. La fioritura e la successiva allegagione si sono svolte in modo perfetto. Nei mesi più caldi assistiamo ad una ripresa che si è svolta in modo ottimale: uno sviluppo graduale, con temperature e clima stabile. Un'evoluzione positiva anche a settembre, ed arriviamo ad ottobre dove le condizioni sono perfette: siamo pronti a vendemmiare. Un mese caratterizzato da un andamento climatico propizio fa sì che le nostre aspettative vengano confermate: un'annata classica, una produzione leggermente minore rispetto alla quantità degli anni scorsi, ma tanta, tanta qualità.

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 diraspate 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% ha fatto invece 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 per 2 anni e 8 mesi. 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 fresca ed amarena, leggera speziatura e note erbacee di un vino che è all'inizio della sua evoluzione, ma con un grande potenziale. Emerge poi una leggera nota ematica. Al palato un frutto croccante ed esile, accompagnato da piacevoli sentori retronasali di spezie. Croccantezza e trama tannica elegante.

Abbinamento perfetto

Il Barolo per antonomasia si abbina a piatti importanti, come i secondi di carne della tradizione piemontese, quali bollito e stufati. Spaziando tra le tradizioni mondiali troviamo nell'Est Europa il gulasch, mentre in Francia l'entrecôte ed in Finlandia lo stufato di renna, Poronkaristys. In Norvegia invece lo si può abbinare al färikål, stufato di carne accompagnato da cavolo. Rimanendo in Europa, il Barolo si abbina bene ad un piatto tipico della Grecia, il souvlaki, spiedino di carni e verdure. 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 2018

Product Name: BAROLO FOSSATI DOCG 2018

Grape Variety: 100% NEBBIOLO

Growing Location: Barolo – Fossati M.G.A

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

Soil: a first layer of sand, followed by silt and clay marl

Wine training system: Archetto variation of Guyot system

Planting density: 4.000 plants/ha

Grape harvest: 22nd October

Alcohol content: 14%

Serving temperature: 18 °C



Technical Profile

2018 in Langa opens with a long and rainy winter. This was good, because the water supply of the soil was thus re-established, after a 2017 characterized by high temperatures and low amounts of rain. The Winter season lasted until the beginning of March with temperatures lower than in recent years, leading to a slow and gradual vegetative restart of the vine, slightly postponed, which was completed at the end of the same month. The bud burst was uniform, a great start for this vintage. As Spring continues, we see frequent rainfall and low temperatures, thus defining the parameters of a classic vintage and extreme elegance. No lack of water in this 2018: between the end of May and the beginning of the following month there are abundant storms with rainfall. Important months from the point of view of vineyard management; thanks to careful work among the rows and constant attention to our vines, this has given us great satisfaction. Flowering and subsequent fruit setting took place regularly. In the warmer months there was a recovery that took place in an optimal way: a gradual development, with more stable temperatures and weather. A positive evolution also in September, and we arrive in October where the conditions are perfect: we are ready to harvest. A month characterized by a favorable climatic trend means that our expectations are confirmed: a classic vintage, with a slightly lower quantity, but a lot, a lot of quality.

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 2 years and 8 months. The 2 part are assembled with a passage in concrete and subsequent bottling

Tasting notes

Ruby and clear red. On the nose hints of fresh fruit and black cherry, light spiciness and herbaceous notes of a wine that is at the beginning of its evolution, but with great potential. Then a slight bloody note emerges. On the palate a crunchy and slender fruit, accompanied by pleasant retronasal hints of spices. Crunchiness and elegant tannic texture.

Perfect pairing

Barolo goes well with important dishes, such as traditional Piedmontese meat main courses, such as boiled meats and stews. Through world traditions we find goulash in Eastern Europe, while in France the entrecôte and in Finland the reindeer stew, Poronkaristys. In Norway, on the other hand, it can be combined with fårikål, a meat stew accompanied by cabbage. Remaining in Europe, Barolo goes well with a typical Greek dish, souvlaki, a skewer of meat and vegetables. Going to Japan instead we think of gyoza (fried ravioli filled with onion, marinated pork and spices). Moving to the United States of America, beef (angus, wagyu, local ox, longhorn) in the brisket cut (brisket). But if you have the pleasure, even a simple "special" toast is perfect!