



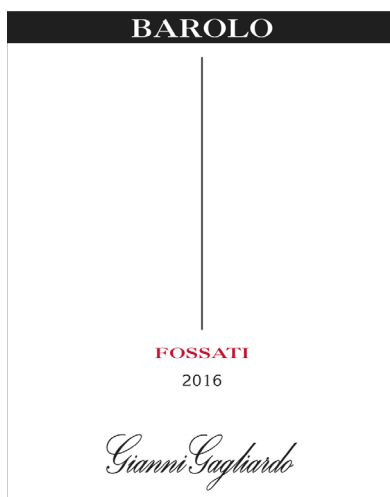
Barolo Docg

Fossati

2016

Descrizione annata

Il 2016 è stata una delle annate più tardive degli ultimi anni. Un inverno dalle temperature miti e con poche precipitazioni ha preceduto una primavera fresca e piovosa che ha causato un certo ritardo del ciclo fenologico della vite. Nei mesi di agosto, settembre ed ottobre il clima è stato ottimo ed ha permesso alla vite una perfetta maturazione dell'uva, giovando sia delle riserve idriche primaverili che di una spiccata escursione termica molto importante per una buona maturazione dei tannini. Il vitigno nebbiolo "ama" questo tipo di annate.



Uvaggio: Nebbiolo - **Vendemmia:** 12 Ottobre 2016 - **Comune:** Barolo - **MeGa (Cru):** Fossati - **Macerazione:** 12 giorni - **FML:** 100% - **Affinamento:** 4 piccole botti di 7 anni da 228 litri - **Durata dell'invecchiamento:** 30 mesi - **Imbottigliamento:** 18 Giugno 2019

Dati

Alcol: 14,5 % - Acidità totale: 6,22 g/L – Estratto secco: 29,5 g/L

Note di cantina

Questa annata ha prodotto 1088 bottiglie, 50 magnum e 3 doppi magnum. La posizione di questo piccolo cru produce un vino con particolare freschezza e note balsamiche. L'annata ha dato una ottima maturità all'uva, con il tipico carattere equilibrato del comune di Barolo.

Note di degustazione
