

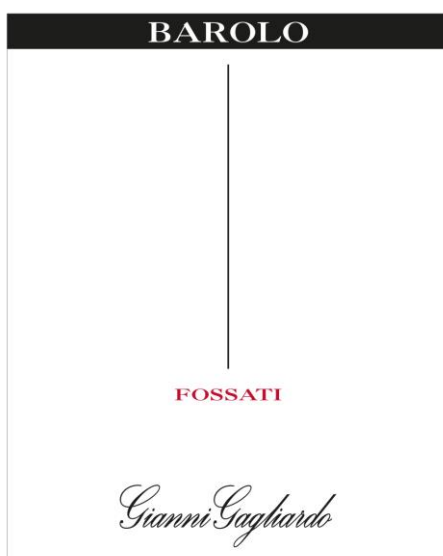


## Barolo Docg

**Fossati**  
**2017**

### Descrizione annata

L'annata 2017 è stata calda e asciutta. Il leggero anticipo vegetativo è coinciso con una gelata primaverile di particolare intensità che ha colpito molte parti d'Europa. Questa è stata una prima causa di diminuzione di quantità. La scarsità di precipitazioni è stata la seconda causa. A livello fisiologico le piante hanno sfruttato al meglio la poca pioggia di inizio settembre, ed hanno quindi maturato bene degli acini mediamente più piccoli e concentrati del solito.



**Uvaggio:** Nebbiolo - **Vendemmia:** 5 Ottobre 2017 - **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:** 13 Luglio 2020

### Dati

Alcol: 14,50 % - Acidità totale: 6,38 g/L – Estratto secco: 30,5 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 si esprime con grande freschezza, con il tipico carattere equilibrato del comune di Barolo.

### Note di degustazione

---

---

---