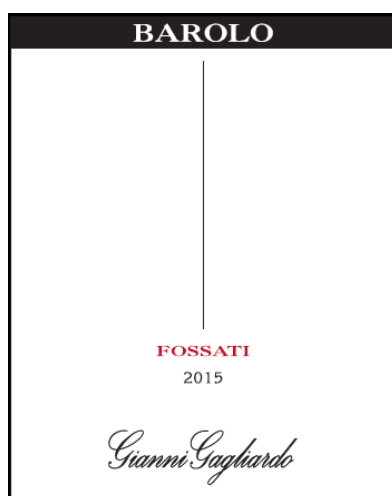




Barolo Docg
Fossati
2015 Prima Annata

Descrizione annata

Il 2015 è iniziato con abbondanti nevicate che hanno consentito un buon accumulo di acqua nel terreno. Il ciclo vegetativo è stato anticipato, e dopo una primavera mite è arrivata un'estate molto calda e secca. Grazie alle riserve idriche invernali, le piante non hanno subito alcuno stress, il che ha permesso un'eccellente maturazione del frutto.



Uvaggio: Nebbiolo - **Vendemmia:** ottobre - **Comune:** Barolo - **MeGa (Cru):** Fossati - **Macerazione:** 12 giorni - **FML:** 100% - **Affinamento:** 3 piccole botti di 7 anni da 228 litri - **Durata dell'invecchiamento:** 33 mesi - **Imbottigliamento:** luglio 2018

Dati

Alcol: 14,50 % - Acidità totale: 5,97 g/L – Estratto secco: 27,9 g/L

Note di cantina

Questa prima annata ha prodotto 820 bottiglie, 42 magnum e 2 doppi magnum. La posizione di questo piccolo cru produce un vino con particolare freschezza e note balsamiche. L'annata ha dato tannini compatti, con il tipico carattere equilibrato del comune di Barolo.

Note di degustazione
