

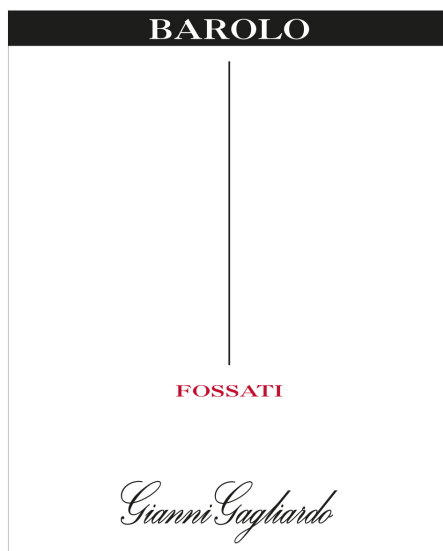


Barolo Docg

Fossati
2018

Descrizione annata

L'inverno 2018 è stato lungo e con molta pioggia. Ciò ha svolto un ruolo importante nel ristabilire il bilancio idrico dopo il caldo del 2017. La primavera ha avuto un inizio lento e solo a metà luglio la temperatura è aumentata in modo significativo. Ciò ha permesso una maturazione rapida senza tuttavia anticipare la vendemmia che ha goduto di un settembre molto favorevole. Infatti il clima di settembre e inizio ottobre ci ha permesso di lasciare le uve sulla pianta più a lungo ove necessario. Il 2018 è stata definita una "vendemmia tradizionale" con un grande equilibrio dei suoi componenti.



Uvaggio: Nebbiolo - **Vendemmia:** 11 Ottobre 2018 - **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:** 6 Luglio 2021

Dati

Alcol: 14,50 % - Acidità totale: 6,19 g/L – Estratto secco: 31,3 g/L

Note di cantina

Uno stile lussureggiante che riempie la bocca, caratterizzato da un concentrato di frutti, prugne mature asiatiche e un concentrato di frullato di ciliegia e mela rossa su un delicato ciclamino e fiori di genziana. I leggeri profumi dell'acqua di mare portano e si aprono a un delicato sottofondo di foglie di lichene, eucalipto e melissa. Tannini asciutti e raffinati sono giustamente bilanciati da una succosa mora ed una dolce acidità di arancia sanguinella. Nel 2018 abbiamo prodotto 1.088 bottiglie

Note di degustazione
