

ENZO BOGLIETTI

BAROLO D.O.C.G.

FOSSATI 2008

DENOMINAZIONE	BAROLO DOCG Fossati
VITIGNO	100% Nebbiolo
TIPO DI ALLEVAMENTO	Guyot
ORIGINE	La Morra
ESPOSIZIONE	est/sud-est
ALTITUDINE	Tra 370 e 420 metri
TERRENO	Franco limoso argilloso, subcalcino, povero di sostanza organica. Vigna composta da 30% viti di sessant'anni e 70% viti di quindici anni.
CLONI DI NEBBIOLO	CVT CN 142; CVT 230, 36, 111
VINIFICAZIONE	20 giorni a temperatura controllata con follature e rimontaggi giornalieri ed ulteriori 60 giorni di macerazione post-fermentativa sulle bucce.
AFFINAMENTO	12 mesi in barriques (40% nuove, 40% secondo passaggio, 20% terzo passaggio), 18 mesi in botte grande e i successivi 6 mesi in bottiglia prima della vendita.
NOTE DEGUSTATIVE	Rosso rubino con unghia aranciata. Naso molto intenso e avvolgente, prevalgono frutta scura, spezie scure e note terrose. Una piacevole abbondanza di frutta avvolge il palato con i tipici tannini terrosi finemente strutturati che conducono ad un finale molto persistente. Un Fossati di grande forza e struttura. Il terreno argilloso-calcareo povero di sostanza organica regala potenza ma anche immediatezza, mentre le vigne più vecchie regalano le sfumature più eteree dei profumi.
RESA DI UVA PER ETTARO	40 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	8.833 + 25 Magnum
DA BERSI	17°-18°
GRADAZIONE	14,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 15-20 anni