

ENZO BOGLIETTI

BAROLO D.O.C.G.

FOSSATI 2017

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, subcalcareo, 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	In rovere francese.
NOTE DEGUSTATIVE	<p>Rosso rubino brillante con una leggera unghia aranciata. Intenso, ampio e teso al naso dove spiccano note fruttate unite a spezie dolci ed erbe aromatiche. Il palato piacevolmente armonico ha complessità aromatica e tannini fini.</p> <p>Una Fossati che si contraddistingue per la gradevole beva e mostra un'eccellente equilibrio fra le note fruttate e quelle sapide/speziato.</p> <p>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.</p>
RESA DI UVA PER ETTARO	40 q
BOTTIGLIE PRODOTTE	3.800 + 100 Magnum + 24 Doppie Magnum
DA BERSI	17°-18°
GRADAZIONE	14,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 15-20 anni