Barolo Fossati 2016

Intensives Rubinrot mit granatroten Reflexen. Direkt und präzise, entfaltet sein volles Potenzial mit der Flaschenreife. In der Nase reife rote Früchte, schwarzer Pfeffer, Lakritz, Gewürze und die für den Barolo Liste typische Weihrauchnote. Am Gaumen frisch und straff, mit perfekt integrierten Tanninen. Ein tiefgründiger, ausdrucksstarker Wein mit großem Reifepotenzial.

Produzent	Borgogno
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Piemont
Subregion	Barolo
Klassifizierung	DOCG
Jahrgang	2016
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2036
Traubensorten	Nebbiolo
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	320525
Passt zu	Rind, Wild, Käse, Schmorgerichten, Eintopf, italienischer Küche

Vinifikation

Die natürliche Gärung erfolgt ohne Zusatz von Hefen in Betontanks für etwa 12 Tage (22-29°C), gefolgt von einer mindestens 40-tägigen Mazeration bei 29°C. Nach der malolaktischen Gärung (15 Tage bei 22°C) reift der Wein vier Jahre in 4.500-Liter-Fässern aus slawonischer Eiche und weitere sechs Monate in der Flasche.

Terroir

Der Weinberg Fossati entstand vor etwa 10 Millionen Jahren durch die Sedimentation des Padano-Meeres nach der Kollision der afrikanischen und italienischen Kontinentalplatten. Der hohe Sandanteil im Boden verleiht den Weinen blumige und rote Fruchtaromen.

Geschichte

Borgogno ist eines der ältesten Weinerzeuger-Häuser in der Region Langhe im Piemont und gilt in Barolo als wahres Imperium. Den Grundstein legte Bartolomeo Borgogno im Jahre 1761 mit dem Bau eines Kellers. Heute verfügt Borgogno über 20 Hektar besten Weinberglandes in den Crus von Cannubi, Liste, Rue, Fossati und San Pietro. Mit dem Ziel, Weinliebhabern lange gereifte Barolos zu präsentieren, hat sich Borgogno insbesondere mit seiner umfangreichen Kollektion älterer Jahrgänge einen hervorragenden Ruf geschaffen.