Barolo Fossati 2016

Rouge rubis intense aux reflets grenat. Direct et précis, il révèle tout son potentiel avec l'affinage en bouteille. Au nez, des arômes de fruits rouges mûrs, poivre noir, réglisse, épices et la touche caractéristique d'encens du Barolo Liste. En bouche, il est frais et tendu, avec des tanins parfaitement intégrés. Un vin profond, expressif et doté d'un grand potentiel de garde.

Producteur	Borgogno
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Piémont
Sous-région	Barolo
Appellation	DOCG
Millésime	2016
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2036
Cépages	Nebbiolo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	320525
Accord mets et vins	Bœuf, Gibier, Fromage, Plats mijotés, Ragoûts, Cuisine italienne

Vinification

La fermentation naturelle se déroule sans ajout de levures en cuves béton pendant environ 12 jours (22-29°C), suivie d'une macération d'au moins 40 jours à 29°C. Après la fermentation malolactique (15 jours à 22°C), le vin vieillit quatre ans en fûts de chêne de Slavonie de 4 500 litres, puis six mois en bouteille.

Terroir

Le vignoble Fossati s'est formé il y a environ 10 millions d'années par la sédimentation de la mer padane après la collision des plaques africaines et italiennes. Son sol riche en sable confère aux vins des arômes floraux et de fruits rouges.

Histoire

Borgogno est l'une des plus anciennes maisons de vignerons de la région des Langhe au Piémont. Elle est considérée comme un véritable empire. Bartolomeo Borgogno pose la première pierre en 1761 en construisant la cave. A l'heure actuelle, Borgogno dispose de plus de 20 hectares des meilleures terres viticoles dans les crus de Cannubi, de Liste, de Rue, de Fossati et de San Pietro. Cherchant à présenter aux amateurs de vins des barolos longtemps affinés, Borgogno s'est fait une belle réputation avec sa vaste collection de millésimes anciens.