Barolo Fossati 2019

Rosso rubino intenso con riflessi arancioni. Rosso rubino, limpido. Al naso sentori di frutti rossi freschi, lievemente speziato. Al

palato freschezza, fragranza e croccantezza.

Produttore	Borgogno
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Piemonte
Sottoregione	Barolo
Classificazione	DOCG
Annata	2019
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2039
Vitigni	Nebbiolo
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Ulteriori informazioni	Biologico
Numero articolo	322436
Adatto a	Manzo, Selvaggina, Formaggi, Brasati, Stufato, Cucina italiana

Vinificazione

Fermentazione naturale senza lieviti aggiunti in vasca in cemento di circa 12 giorni con temperature a partire da 22 C fino ad arrivare a 29 C, con successiva macerazione a cappello sommerso per almeno 40 giorni a temperatura di 29 C. Di conseguenza dopo la svinatura si innesca la fermentazione malolattica, circa 15 giorni con temperatura constante a 22 C. Dopodiché il vino va in botti da 4500 L in rovere di Slavonia ad affinare per 4 anni, seguono ulteriore 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Terroir

Nasce circa 10 milioni di anni fa per sedimentazione del mar padano, dopo che le placche terresti dell'Africa si sono scontrate con quelle della penisola italica. Essendo un appezzamento relativamente giovane, presenta una buona percentuale di sabbia nella sua composizione che fa si che i vini siano caratterizzati da profumi floreali e di frutta rossa.

Storia

Borgogno è una delle più antiche case vinicole delle Langhe piemontesi ed è considerata un vero e proprio impero del Barolo. La prima pietra fu posta da Bartolomeo Borgogno nel 1761 con la costruzione di una cantina. Oggi Borgogno ha 20 ettari dei migliori terreni coltivati a vigneto nei cru di Cannubi, Liste, Rue, Fossati e San Pietro. Con l'obiettivo di presentare agli estimatori vini Barolo affinati a lungo, Borgogno si è costruita un'ottima reputazione, soprattutto con la sua vasta collezione di vecchie annate.