



Barolo

Fossati
Dosio Vigneti

Anbaugebiet: Italien / Piemont DOC

Rebsorte(n): Nebbiolo

Ausbau / Herstellung: Ausbau mindestens 18 Monate in grossen Eichenholzfässern.

Charakteristik: Jahrgang 2015

Die eleganten und einladenden Düfte erinnern an dunkle, reife Beeren, an Kräuter, Veilchen und Rosenblüten sowie an dezente Noten von Mokka, Leder und gerösteten Nüssen. Der vollmundige, geschmeidige Körper verfügt über ein edles Tannin und eine anregende, reife, schön eingebundene Säure. Der anhaltende Abgang vollendet diesen klassischen, finsessenreichen Barolo.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser Barolo passt ausgezeichnet zu feinen Wildgerichten, zu einem Brasato, zu Lammfleisch sowie zu reifem Weichkäse. Aber auch zu mildem Halbhartkäse, wie beispielsweise einem Pecorino oder Taleggio, ist er ein Genuss.

Qualität und Genuss aus dem Piemont

Die Geschichte des Weinguts Dosio beginnt im Herzen der Langhe, in La Morra, einem malerischen Ort mit zauberhafter Aussicht auf die sanften piemontesischen Hügel. 1974 erwarb Beppe Dosio ein altes Gutshaus aus dem 18. Jahrhundert samt Rebbergen und gründete sein eigenes Weingut. Mit Leidenschaft und einem ausgeprägten Qualitätsbewusstsein entwickelte er das Unternehmen von einem kleinen, eher hobbymäßigen Betrieb zu einem international anerkannten Weingut.

2010 übernahm Gianfranco Lanci das Weingut und leitete eine umfassende Modernisierung ein. Heute führen seine Kinder, Chiara (im Bild) und Massimo Lanci, sein Erbe fort, indem sie Tradition und Innovation in Einklang bringen. Der Fokus liegt weiterhin auf der Wertschätzung des einzigartigen Terroirs, der Qualität der Weine und dem Respekt vor der Geschichte und Natur.

2023 wurde das Agri-Wine Resort Antica Dimora Dosio eröffnet – ein behutsam restauriertes Bauernhaus aus dem späten 19. Jahrhundert, das Gästen die Möglichkeit bietet, die faszinierende Geschichte und Einzigartigkeit dieses Ortes hautnah zu erleben.

