



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

Das Weingut liegt inmitten der Langhe in La Morra, einem kleinen Ort mit zauberhafter Aussicht auf die sanften piemonteser Hügel. 1974 kaufte Beppe Dosio ein altes Gutshaus aus dem 18. Jahrhundert samt Rebberge und gründete seine eigene Firma. Mit Leidenschaft und ausgeprägtem Qualitätsbewusstsein entwickelte er das Unternehmen vom kleinen Weingut – mehr Hobby als Lebensunterhalt – zu einem inzwischen weltweit etablierten und anerkannten Unternehmen. Auch wenn sich Beppe Dosio inzwischen aus dem Geschäft zurückgezogen hat, berät er das Unternehmen weiterhin in vielen Bereichen und die neue Eigentümerfirma Dosio Vigneti tritt traditionsbewusst in seine erfolgreichen Fussstapfen. Unter dem aufmerksamen Blick und der sorgfältigen Betreuung des erfahrenen Önologen Marco Dotta (im Bild) werden heute neben den klassischen Rebsorten wie Nebbiolo, Dolcetto, Barbera und Arneis auch Freisa, Merlot und Cabernet Franc kultiviert.

