



BAROLO DOCG "BUSSIA"

Poderi Fogliati, Piemont

2020



Vielschichtig mit grosser Konzentration und Eleganz. Pflaume, Rosine, Dörrfrüchte, dann die Kräuter, ätherische Noten und Tabak. Weiche, umhüllende Tannine, beflügelndes Säuregerüst und eine dichte Struktur in voller Harmonie und mit einem langen anhaltenden Abgang.

Alte Rebstöcke, die auf eine über 80-jährige Geschichte zurückblicken, thronen in der historischen Bussia Lage. Die biologisch bewirtschaftet Reben bringen Trauben von außergewöhnlicher Qualität hervor. Die Lage und die alten Reben, die begrenzten Erträge sowie ihre grosse Aufmerksamkeit für den Boden und viel Geschick ermöglichen es Anina und Guido Fogliati einen Wein ohne Schönung in höchster Qualität zu produzieren. Auch hier wird der Wein in alten grossen Eichenfässer gereift bevor er unfiltriert abgefüllt wird. Nach 38 Monaten kommt er auf den Markt und ist durchaus trinkbereit. Doch dankt der Barolo mit seinem immensen Reifepotential einer weiteren Lagerung im Keller und wird sich noch über Jahre entwickeln. Gerne karaffieren.

Land / Region:	Italien / Piemonte
Farbe:	Rot
Traubensorte:	Nebbiolo
Alkohol in %:	14.5
Böden:	Ton-Kalk
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO in Umstellung, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Gärbehälter Holz / Grosses Holzfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 15 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Tjarin mit weissem Trüffel, Ravioli mit Steinpilzfüllung



PODERE FOGLIATI



Annalisa und Guido Fogliati führen in dritter Generation das Familien Weingut Poderi Fogliati mit Lagen in Pugnane und der berühmten Bussia. Mit grossem Geschick bringen sie ausdrucksstarke, feinextrahierte Nebbiolos mit viel Tiefgang und Eleganz hervor.

Das Weingut, das sich zwischen Castiglione Falletto und Monforte erstreckt, befand sich im Jahr 1800 im Besitz von Spirito Zocca, einem historischen Erzeuger und Exporteur von Barolo in Argentinien, und wurde Anfang der 50er Jahre von Guido Fogliati erworben, der seine eigene Produktion weiterführte. Nach seinem Tod wurden die Weinberge weiter bewirtschaftet, aber die Weinproduktion wurde eingestellt und die Trauben wurden an berühmte Barolo-Produzenten verkauft. Im Jahr 2016 übernahm die 3. Generation, Annalisa und Guido, das Weingut, die neuen Schwung in das Familienweingut brachte und sie sich entschieden die eigene Weinproduktion wieder aufzunehmen. Mit grosser Leidenschaft und vollem Respekt für das Gebiet und die Tradition bringen sie charaktervolle und frische Nebbiolos aus Barolo hervor. Um der Natur, ihren Ansprüchen und denen der nächsten Generation gerecht zu werden, arbeiten sie nach biologischen Prinzipien und befinden sich im Zertifizierungsprozess. Die Lagen um Pugnane befinden sich auf der anderen Talseite von Cannubi, auf ähnlichem geologischem Untergrund, dem Mergel von Sant'Agata Fossili, dem berühmten Sand-Kalk-Ton-Gemisch, das die elegantesten und finessenreichsten Vertreter von Barolo-Weinen hervorbringt. Eine neue aussergewöhnlich Barolo-Perle!