



# FORTE MASSO

## Barolo D.O.C.G. Castelletto Riserva

---

**DENOMINAZIONE:** Barolo D.O.C.G. Riserva

**VITIGNO:** 100% Nebbiolo

**ESPOSIZIONE DEI VIGNETI:** Sud - Est tra i 360 e 450 metri s.l.m. nel comune di Monforte d'Alba. Vigneti in forte pendenza, difficilmente meccanizzabili

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO:** Arenaria di Diano composta da sabbia, limo e argilla

**RESA PER ETTARO:** 6 T/Ha con una densità di 4000 piante/Ha

**VENDEMMIA:** Manuale in cassette di piccola dimensione

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** Grazie a una posizione favorevole, l'uva viene lasciata maturare finché non si raggiungono le condizioni ottimali di concentrazione zuccherina e di maturità fenolica. Questo consente in fase di vinificazione di esaltare le caratteristiche organolettiche del vitigno e rendere il più longevo possibile il futuro Barolo Riserva. Dopo la pigia-diraspatura il mosto fermenta in vasche di acciaio inox termocondizionate e attraverso rimontaggi giornalieri si estraggono delicatamente gli aromi e il colore dalle bucce. Con la tecnica del cappello sommerso inizia la fase di macerazione, mirata a ottimizzare l'estrazione e a stabilizzare il colore del vino. Questa fase dura in media 30 - 45 giorni, durante i quali avviene anche la fermentazione malolattica. Al termine della macerazione inizia il periodo di affinamento in legno che dura in media 40 mesi. Segue l'imbottigliamento e il conseguente affinamento in bottiglia per ulteriori 22 mesi

**VISTA:** Colore rosso rubino intenso e brillante con lievi riflessi aranciati

**OLFATTO:** Netto, ampio con note delicate di viola, rosa appassita, cannella, liquirizia, tabacco dolce

**GUSTO:** Armonico, pieno con astringenza delicata. Potente con retrogusto lungo e deciso che lascia spazio a una complessità fruttata

**BOTTIGLIA:** Albeisa 750 ml – 1500 ml.

**TAPPO:** Sughero

**BICCHIERE CONSIGLIATO:** Calice da degustazione

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Si sposa alla perfezione con piatti importanti e saporiti come la cacciagione e i formaggi di media stagionatura. Con l'affinamento saprà accompagnare formaggi a lunga stagionatura e sorprendere con il cioccolato fondente

[www.fortemasso.it](http://www.fortemasso.it)



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA