



FORTEMASSO

BAROLO

Barolo D.O.C.G. Castelletto

DENOMINAZIONE: Barolo D.O.C.G.

VITIGNO: 100% Nebbiolo

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: Sud - Est tra i 360 - 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: 7 T/Ha con una densità di 4000 piante/Ha

VENDEMMIA: Manuale in cassette di piccola dimensione

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: L'uva appena vendemmiata viene pigiata e rasata e messa a fermentare in vasi vinari in acciaio inox termocondizionati. Avviata la fermentazione alcolica si iniziano i rimontaggi giornalieri al fine di facilitare l'estrazione dalla buccia del colore e degli aromi primari dell'uva. Dopo 8 - 10 giorni la fermentazione si conclude e si passa alla macerazione a cappello sommerso. Quest'ultima fase è molto importante perché oltre a prolungare il periodo di estrazione dalle bucce, iniziato già dopo la pigiatura, facilita la stabilizzazione del colore del futuro vino. Durante la macerazione, che dura in media 25 - 30 giorni, avviene anche la fermentazione malolattica che contribuisce a rendere il vino stabile dal punto di vista microbiologico. In dicembre inizia il periodo di affinamento in legno che dura in media 30 mesi. Segue l'imbottigliamento e un ulteriore affinamento in bottiglia per altri 8 - 10 mesi, al termine dei quali il prodotto sarà pronto per la vendita

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

OLFATTO: Netto, ampio con note delicate di viola, spezie, fieno e liquirizia

GUSTO: Armonico, pieno e leggermente asciutto con finale molto persistente e complesso che lascia un piacevole ricordo di liquirizia

BOTTIGLIA: Albeisa 750 ml, 1500 ml

TAPPO: Sughero

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice da degustazione

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Nei primi anni può essere abbinato a primi piatti con sughi di carne, paste all'uovo ripiene e a secondi piatti importanti e saporiti come brasati e stufati anche di cacciagione. Si accompagna bene a formaggi a pasta dura di medio lungo affinamento. Superati i 10 - 15 anni diventa ottimo con formaggi di lunghissima stagionatura, preparazioni al tartufo e anche solo come vino da meditazione

www.fortemasso.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA