



# FORTEMASSO

## BARBERA D'ALBA D.O.C.

---

**TIPOLOGIA:** Barbera d'Alba D.O.C.

**VITIGNO:** 100% Barbera

**DESCRIZIONE GENERALE:** Il vigneto sito in località Castelletto, nel comune di Monforte d'Alba, è di 0,79 Ha di superficie con esposizione a sud e con terreno calcareo franco argilloso; il sistema d'allevamento a controspalliera è a guyot con una densità di ca. 4.000 piante/Ha; la vendemmia effettuata a mano in cassetta ha un potenziale di 70 q.li di uva.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** L'uva appena vendemmiata viene conferita in cantina e, dopo la diraspa – pigiatura, viene fatta fermentare in vasi vinari termocondizionati effettuando rimontaggi giornalieri al fine di un'ottimale estrazione della materia colorante; finita la fermentazione alcolica il vino viene lasciato a macerare con le bucce per ulteriori 7 – 8 giorni per poi essere svinato. Fatti alcuni travasi ed ultimata la fermentazione malolattica il vino viene affinato in barriques per 12 mesi per poi essere imbottigliato 14 – 16 mesi dopo la vendemmia. Dopo un ulteriore affinamento in bottiglia di altri 6 mesi il prodotto è pronto per la vendita.

**ESAME ORGANOLETTICO**

**VISTA:** Limpido di colore intenso granato con riflessi violacei

**OLFATTO:** Netto, ampio con sentori di rosa, mora, cioccolato e tabacco dolce

**GUSTO:** Pieno, armonico, caldo, leggermente sapido con finale gradevole e speziato

**GRADO ALCOLICO:** 13,50% vol.

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

**TAPPO:** Sughero

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C

**BICCHIERE CONSIGLIATO:** Calice da degustazione

**TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO:** 10 – 15 anni

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** La Barbera è vino di carattere, deciso, di nerbo acido e di struttura, trova il suo abbinamento migliore con primi piatti di pasta all'uovo, carni rosse alla brace, arrostiti e formaggi a pasta dura.

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



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA