



FORTEMASSO

BAROLO CASTELLETTO D.O.C.G. RISERVA

TIPOLOGIA: Barolo D.O.C.G. Riserva

VITIGNO: 100% Nebbiolo

DESCRIZIONE GENERALE: Del vigneto all'interno del Cru Castelletto, vocatissimo per la produzione di Barolo, interpretiamo solo la quota più alta, che ha un'esposizione ottimale e ricca di ventilazione. Le vigne dimorano su terreno franco sabbioso calcareo, con ottimo drenaggio. L'allevamento è il tradizionale "guyot" con una densità di ca. 4000 piante/Ha; la potatura attenta ed il diradamento contengono la produzione per non superare mai i 60 quintali/Ha e la vendemmia manuale si esegue in cassette di piccole dimensioni (20Kg).

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Con il favore della posizione 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 ed il colore dalle bucce. Con la tecnica del cappello sommerso inizia la fase di macerazione, mirata ad ottimizzare l'estrazione ed a stabilizzare il colore del vino. Questa fase dura 45 giorni, durante i quali avviene anche la fermentazione malolattica. Al termine della macerazione inizia il periodo d'affinamento in legno che dura in media 40 mesi, seguito dall'imbottigliamento e dal conseguente affinamento in bottiglia di ulteriori 22 mesi.

ESAME ORGANOLETTICO

VISTA: Colore rosso rubino intenso e brillante con riflessi aranciati

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

GUSTO: Armonico, pieno con astringenza delicata; potente con retrogusto lungo e deciso, che lascia spazio ad una complessità fruttata.

GRADO ALCOLICO: 14% vol.

BOTTIGLIA: Albeisa 750 ml – 1500 ml.

TAPPO: Sughero

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Asseconda piatti importanti e saporiti come la cacciagione ed i formaggi di media stagionatura. Con l'affinamento saprà accompagnare anche formaggi a lunga stagionatura o addirittura il cioccolato fondente.



www.fortemasso.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA