



# FORTEMASSO

BAROLO

## Barolo D.O.C.G. del Comune di Monforte d'Alba

---

**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-raspata 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 botti di rovere da 25 hl che dura 24 mesi. Segue l'imbottigliamento e un ulteriore affinamento in bottiglia per altri 14 - 16 mesi, al termine dei quali il prodotto sarà pronto per la vendita

**VISTA:** Rosso rubino di media intensità con lievi riflessi granati

**OLFATTO:** Netto, ampio con note fruttate di prugna, ciliegia, vaniglia, e leggere note floreali di rosa

**GUSTO:** Armonico, pieno, sapido, con finale persistente che ricorda la ciliegia percepita all'olfatto

**BOTTIGLIA:** Albeisa 750 ml, 1500 ml

**TAPPO:** Sughero

**BICCHIERE CONSIGLIATO:** Calice da degustazione

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Si accompagna alla perfezione con la pasta fresca all'uovo e con i formaggi di medio affinamento. Ottimo con le carni, soprattutto arrosti di maiale o di vitello, ma anche con coniglio, anatra e faraona



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



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA