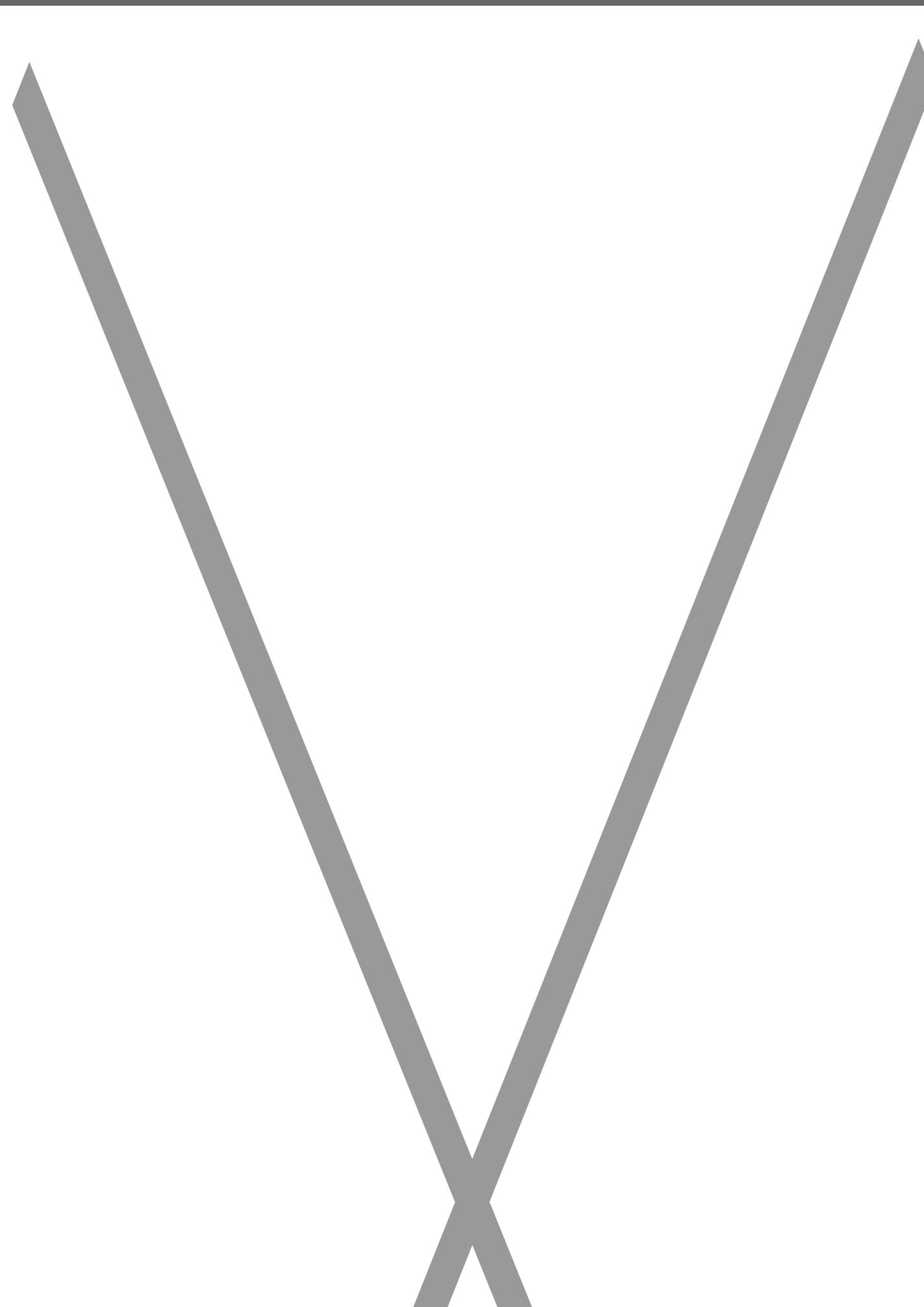


**Fortemasso**

**BAROLO D.O.C.G. CASTELLETTO**

Image not found or type unknown



**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

**ORIGINE E COMPOSIZIONE DEL SUOLO**

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 casse di piccola dimensione

**VINIFICAZIONE**

L'uva appena vendemmiata viene pigiadirasposta 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'imbotigliamento 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

**BOTTIGLIA**

Albeisa 750 ml, 1500 ml

**TAPPO**

Sughero

**GUSTO**

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

**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.agbselezione.com](http://www.agbselezione.com)