



FORTEMASSO

BAROLO

FORTEMASSO

DOLCETTO D'ALBA D.O.C



DENOMINAZIONE

Dolcetto d'Alba D.O.C.

VITIGNO

100% Dolcetto.

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI

Ovest con un'altitudine media di 300 m s.l.m.

ORIGINE E COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Argilla - Calcare.

RESA PER ETTARO

8 T/Ha con una densità di 4000 piante/Ha.

VENDEMMIA

Manuale in cassette di piccola dimensione.

VINIFICAZIONE

L'uva appena vendemmiata viene pigiata, diraspata e messa a fermentare in vasi vinari in acciaio inox termocondizionati. Già dai primi giorni di fermentazione vengono effettuati rimontaggi giornalieri al fine di facilitare l'estrazione del colore e degli aromi dalla buccia. Trascorsi 4 - 5 giorni di macerazione, il mosto - vino viene svinato separandolo così dalla vinaccia e lasciato fermentare a temperatura controllata per altri 5 - 6 giorni. Effettuati i primi travasi, il vino inizia la fermentazione malolattica che lo trasformerà organoletticamente rendendolo più gradevole alla beva. Dopo un affinamento in acciaio di alcuni mesi il vino verrà imbottigliato in primavera.

VISTA

Colore rosso granata intenso con evidenti riflessi violacei.

OLFATTO

Netto, ampio con note ciliegia, mora, leggera spezia e prugna.

BOTTIGLIA

Albeisa 750 ml, 1500 ml.

TAPPO

Sughero.

GUSTO

Armonico, pieno, caldo, sapido con finale fruttato e persistente.

BICCHIERE CONSIGLIATO

Calice da degustazione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Essendo considerato un vino di pronta beva si abbina bene a tutti gli antipasti piemontesi e ai primi piatti di pasta fresca.