



FORTEMASSO

BAROLO

FORTEMASSO

BARBERA D'ALBA SUPERIORE D.O.C.



DENOMINAZIONE

Barbera d'Alba D.O.C.

VITIGNO

100% Barbera.

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI

Sud - Ovest con un'altezza media di 300 metri s.l.m.

ORIGINE E COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Marna di Sant'Agata composta da terreno marnoso-calcareo bianco.

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 e diraspata 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. Conclusa la fermentazione alcolica, il vino viene lasciato a macerare con le bucce per ulteriori 7 - 8 giorni per poi essere svinato. Effettuati alcuni travasi e ultimata la fermentazione malolattica, il vino viene affinato in barriques per 12 mesi per poi essere imbottigliato 14 - 16 mesi dopo la vendemmia. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia per altri 6 mesi, al termine dei quali il prodotto sarà pronto per la vendita.

VISTA

Limpido di colore intenso granato con riflessi violacei.

OLFATTO

Netto, ampio con sentori di rosa, mora, cioccolato e tabacco dolce.

BOTTIGLIA

Albeisa 750 ml, 1500 ml.

TAPPO

Sughero.

GUSTO

Armonico, pieno e sapido con finale leggermente asciutto e gradevolmente fruttato.

BICCHIERE CONSIGLIATO

Calice da degustazione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Il Barbera è un vino di carattere, deciso, di nerbo acido e di struttura. Trova il suo abbinamento migliore con primi piatti di pasta all'uovo, con carni rosse alla brace, arrosti e formaggi a pasta dura.