



FORTEMASSO

BAROLO

FORTEMASSO

BAROLO D.O.C.G. CASTELLETTO RISERVA



DENOMINAZIONE

Barolo riserva 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

6 T/Ha con una densità di 4000 piante/Ha

VENDEMMIA

Manuale in cassette di piccola dimensione

VINIFICAZIONE

Grazie a una posizione favorevole, 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 lungo 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 e il colore dalle bucce. Con la tecnica del cappello sommerso inizia la fase di macerazione, mirata a ottimizzare l'estrazione e a stabilizzare il colore del vino. Questa fase dura in media 30 - 45 giorni, durante i quali avviene anche la fermentazione malolattica. Al termine della macerazione inizia il periodo di affinamento in legno che dura in media 40 mesi. Segue l'imbottigliamento e il conseguente affinamento in bottiglia per ulteriori 22 mesi

VISTA

Colore rosso rubino vivo e brillante, intenso con lievi riflessi aranciati

OLFATTO

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

BOTTIGLIA

Albeisa 750 ml, 1500 ml

TAPPO

Sughero

GUSTO

Armonico, pieno con astringenza delicata. Potente con retrogusto lungo e deciso che lascia spazio a una complessità fruttata

BICCHIERE CONSIGLIATO

Calice da degustazione

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Si sposa alla perfezione con piatti importanti e saporiti come la cacciagione e i formaggi di media stagionatura. Con l'affinamento saprà accompagnare formaggi a lunga stagionatura e sorprendere con il cioccolato fondente