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 casse 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 longevo 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