



**FORTEMASO**

BAROLO

FORTEMASO

## 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

### VENDEMIA

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-dirassatura 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'imballaggio 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