



**FORTEMASSO**

BAROLO

FORTEMASSO

## BAROLO D.O.C.G. DEL COMUNE DI MONFORTE D'ALBA



### DENOMINAZIONE

Barolo 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

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

### VENDEMMIA

Manuale in cassette di piccola dimensione.

### VINIFICAZIONE

L'uva appena vendemmiata viene pigia-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. Dopo 8 - 10 giorni la fermentazione si conclude e si passa alla macerazione a cappello sommerso. Quest'ultima fase è molto importante perché oltre a prolungare il periodo di estrazione dalle bucce, iniziato già dopo la pigiatura, facilita la stabilizzazione del colore del futuro vino. Durante la macerazione, che dura in media 25 - 30 giorni, avviene anche la fermentazione malolattica che contribuisce a rendere il vino stabile dal punto di vista microbiologico. In dicembre inizia il periodo di affinamento in botti di rovere da 25 hl che dura 24 mesi. Segue l'imbottigliamento e un ulteriore affinamento in bottiglia per altri 14 - 16 mesi, al termine dei quali il prodotto sarà pronto per la vendita.

### VISTA

Rosso rubino di media intensità con lievi riflessi granati.

### OLFATTO

Netto, ampio con note fruttate di prugna, ciliegia, vaniglia, e leggere note floreali di rosa.

### GUSTO

Armonico, pieno, sapido, con finale persistente che ricorda la ciliegia percepita all'olfatto.

### BOTTIGLIA

Albeisa 750 ml, 1500 ml

### TAPPO

Sughero

### BICCHIERE CONSIGLIATO

Calice da degustazione

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Si accompagna alla perfezione con la pasta fresca all'uovo e con i formaggi di medio affinamento. Ottimo con le carni, soprattutto arrostiti di maiale o di vitello, ma anche con coniglio, anatra e faraona.