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 casse 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 arrosti di maiale o di vitello, ma anche con coniglio, anatra e faraona.