



**FORTEMASSO**

BAROLO

FORTEMASSO

## BAROLO D.O.C.G. CASTELLETTO



### 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 pigiadiraspata 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 legno che dura in media 30 mesi. Segue l'imbottigliamento e un ulteriore affinamento in bottiglia per altri 8 - 10 mesi, al termine dei quali il prodotto sarà pronto per la vendita

### VISTA

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

### OLFATTO

Netto, ampio con note delicate di viola, spezie, fieno e liquirizia

### BOTTIGLIA

Albeisa 750 ml, 1500 ml

### TAPPO

Sughero

### GUSTO

Armonico, pieno e leggermente asciutto con finale molto persistente e complesso che lascia un piacevole ricordo di liquirizia

### BICCHIERE CONSIGLIATO

Calice da degustazione

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Nei primi anni può essere abbinato a primi piatti con sughi di carne, paste all'uovo ripiene e a secondi piatti importanti e saporiti come brasati e stufati anche di cacciagione. Si accompagna bene a formaggi a pasta dura di medio lungo affinamento. Superati i 10 - 15 anni diventa ottimo con formaggi di lunghissima stagionatura, preparazioni al tartufo e anche solo come vino da meditazione