



FORTEMASSO

BAROLO D.O.C.G.

TIPOLOGIA: Barolo D.O.C.G.

VITIGNO: 100% Nebbiolo

DESCRIZIONE GENERALE: Il vigneto sito in località Castelletto, vocatissima per la produzione di Barolo, si avvale di un'esposizione est - sud.est in declivio con terreno franco sabbioso, calcareo; il sistema d'allevamento è tradizionale "guyot" con una densità di ca. 4000 piante /Ha, la produzione non supera mai le 7T/Ha e la vendemmia viene sempre fatta a mano in cassette di piccole dimensioni (20Kg).

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: 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: fase, questa, 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 rendendo così il vino stabile dal punto di vista microbiologico. In dicembre s'inizia il periodo d'affinamento in legno che dura in media 30 mesi, seguito dall'imbottigliamento e dall'importantissimo affinamento in bottiglia che dopo altri ulteriori 8 - 10 mesi renderà disponibile al consumatore il grande Barolo.

ESAME ORGANOLETTICO

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

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

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

GRADO ALCOLICO: 14% vol.

BOTTIGLIA: Albeisa 750 ml – 1500 ml.

TAPPO: Sughero

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

BICCHIERE CONSIGLIATO: Tulipano ampio

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO: Se conservato in modo corretto più di vent'anni.

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, brasati e stufati anche di cacciagione. Si accompagna a formaggi a pasta dura di medio lungo affinamento. Superati i dieci, quindici anni diventa ottimo con formaggi di lunghissima stagionatura, preparazioni al tartufo e anche solo, come vino da meditazione.

www.fortemasso.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA