



FORTE MASSO

BARBERA D'ALBA D.O.C.

TIPOLOGIA: Barbera d'Alba D.O.C.

VITIGNO: 100% Barbera

DESCRIZIONE GENERALE: Il vigneto sito in località Castelletto, nel comune di Monforte d'Alba, è di 0,79 Ha di superficie con esposizione a sud e con terreno calcareo franco argilloso; il sistema d'allevamento a controspalliera è a guyot con una densità di ca. 4.000 piante/Ha; la vendemmia effettuata a mano in cassetta ha un potenziale di 70 q.li di uva.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: L'uva appena vendemmiata viene conferta in cantina e, dopo diraspa – pigiatura, viene fatta fermentare in vasi vinari termocondizionati effettuando rimontaggi giornalieri al fine di un'ottimale estrazione della materia colorante; finita la fermentazione alcolica il vino viene lasciato a macerare con le bucce per ulteriori 7 – 8 giorni per poi essere svinato. Fatti alcuni travasi ed ultimata la fermentazione malolattica il vino viene affinato in barriques per 12 mesi per poi essere imbottigliato 14 – 16 mesi dopo la vendemmia. Dopo un ulteriore affinamento in bottiglia di altri 6 mesi il prodotto è pronto per la vendita.

ESAME ORGANOLETTICO

VISTA: Limpido di colore intenso granato con riflessi violacei

OLFATTO: Netto, ampio con sentori di rosa, mora, cioccolato e tabacco dolce

GUSTO: Pieno, armonico, caldo, leggermente sapido con finale gradevole e speziato

GRADO ALCOLICO: 13,50% vol.

BOTTIGLIA: Albeisa 750 ml

TAPPO: Sughero

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice da degustazione

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO: 10 – 15 anni

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Accompagna bene tutti i secondi piatti in genere ma le sue caratteristiche vengono esaltate da piatti delicati di carni bianche o con formaggi di media stagionatura.

www.fortemasso.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA