



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



FORTE MASSO

BAROLO D.O.C.G.

TPOLOGY: Barolo D.O.C.G.

GRAPES: 100 % Nebbiolo

GENERAL DESCRIPTION: The vineyard, located in Castelletto, one of the most prized sites for Barolo production, is planted in sandy-chalk loam on an east-southeast-facing slope. The vines are trained to the traditional Guyot system and planted at a density of 4,000 vines per hectare; yield per hectare never exceeds 7 tonnes, and the clusters are hand-picked into small, 20-kg boxes.

VINIFICATION AND AGEING: Immediately after being picked, the grapes are de-stemmed and pressed, and the must ferments in temperature-controlled stainless steel tanks; the fermenting wine is given daily pump-overs, to encourage pigment and aroma extraction from the skins. The fermentation generally concludes in 8-10 days, and the wine then further macerates on the skins, by the submerged cap method, which is a crucial stage, since not only does it extend the maceration process that began after the pressing of the grapes, but it also helps stabilise the colour over the future of the wine. During this 25-30-day period, malolactic fermentation takes place, which gives the wine microbiological stability. December signals the start of the wine's maturation in oak, lasting an average of 30 months, followed by bottling and the crucial 8-10 months of process of bottle-ageing that completes a great Barolo.

SENSORY PROFILE

APPEARANCE: A luminous ruby red, intense yet vibrant, with subtle hints of orange.

BOUQUET: Generous and cleanly-delineated, releasing delicate notes of violets, spices, mown hay, and black liquorice.

PALATE: Full-volumed, crisp, and dry, with all components in fine balance, through to a lengthy, multi-layered finish that concludes with a savoury, lingering hint of black liquorice.

ALCOHOL: 14% vol

BOTTLE: 750 ml & 1.5 l Albeisa

CORK: Natural cork

SERVING TEMPERATURE: 18° C

RECOMMENDED GLASS: Red wine glass

AGEING: Appropriately stored, more than 20 years.

SERVING SUGGESTIONS: During its initial years, it is ideal with complex, full-flavoured main courses, such as wild game, as well as with medium-aged cheeses; after ten years' cellaring, it becomes the perfect partner to long-aged cheeses and even to semi-sweet chocolate.

www.fortemasso.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA



FORTE MASSO

BAROLO D.O.C.G.

TYP: Barolo D.O.C.G.

WEINREBE: 100 % Nebbiolo

GENERELLE BESCHREIBUNG: Der Weinberg liegt in der Ortschaft Castelletto, einer äußerst günstigen Barolo-Gegend, in Ost-Süd-Ost-Hanglage mit sandigem und kalkhaltigem Mischboden. Mit der traditionellen Guyot-Erziehung und einer Pflanzdichte von ungefähr 4000 Rebstöcken pro Hektar liegt der Ertrag nie über 7 t/ha. Die Weinlese erfolgt stets von Hand in kleine Kisten (20 kg).

VINIFIKATION UND VERFEINERUNG: Die Trauben werden unmittelbar nach der Lese abgebeert und gepresst und zur Fermentation in temperaturgeregelte Edelstahl tanks gegeben. Sobald die alkoholische Gärung beginnt, wird der Most täglich umgepumpt, um sowohl die Extraktion der Farbe aus der Beerenschale als auch die der Primäraromen der Trauben optimal zu fördern. Nach 8 bis 10 Tagen ist die Gärung abgeschlossen und es beginnt die wichtige Phase der Mazeration mit Unterstoßen des Tresterhuts, die nicht nur die bereits nach dem Auspressen begonnene Extraktionszeit verlängert, sondern auch die Stabilisierung der Farbe des entstehenden Weins vereinfacht. Während der durchschnittlich 25- bis 30-tägigen Mazeration findet auch die malolaktische Gärung statt, wodurch der Wein auch eine bessere mikrobiologische Stabilität erhält. Im Dezember beginnt dann ein 30-monatiger Ausbau in der Flasche, danach die Flaschenabfüllung und die besonders wichtige Flaschenlagerung über weitere 8 bis 10 Monate, wonach der großartige Barolo endlich vermarktet werden kann.

ORGANOLEPTISCHE MERKMALE

FARBE: Lebhaftes, brillantes und intensives Rubinrot mit leicht orangefarbenen Reflexen.

GERUCH: Eindeutig, weitgefächert, mit zarten Noten nach Veilchen, Gewürz, Heu und Lakritz.

GESCHMACK: Harmonisch, vollmundig, leicht trocken und mit sehr lange anhaltendem und vielschichtigem Abgang, der einen angenehmen Lakritzenton hinterlässt.

ALKOHOLGEHALT: 14% vol

FLASCHE: Albeisa Flasche 750 ml – 1500 ml

KORKEN: Korken

SERVIERTEMPERATUR: 18°C

GLAS: Degustationskelch

MÖGLICHE LAGERUNG: Bei richtiger Lagerung länger als 20 Jahre.

SERVIERVORSCHLAG: In den ersten Lebensjahren ist er ein sehr guter Begleiter von deftigen, schmackhaften Hauptspeisen wie Wildbret, aber auch von mittelgereiften Käsesorten. Nach zehn oder fünfzehn Jahren schmeckt er ausgezeichnet zu lange gereiftem Käse oder aber zu Zartbitterschokolade.

www.fortemasso.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA