



FORTE MASSO

LANGHE NEBBIOLO D.O.C.

TIPOLOGIA: Langhe Nebbiolo D.O.C.

VITIGNO: 100% Nebbiolo

DESCRIZIONE GENERALE: Il vigneto sito in località Castelletto, 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 8T/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 e già dai primi giorni di fermentazione vengono effettuati rimontaggi giornalieri al fine di facilitare l'estrazione del colore e degli aromi dalla buccia; trascorsi 5 giorni di macerazione il mosto-vino viene svinato separandolo così dalla vinaccia e lasciato fermentare a temperatura controllata per altri 5 - 6 giorni. Effettuati i primi travasi il vino inizia la fermentazione malolattica che lo trasformerà organoletticamente rendendolo più gradevole alla beva. Dopo un affinamento di alcuni mesi in acciaio il vino verrà imbottigliato in primavera.

ESAME ORGANOLETTICO

VISTA: Colore rosso rubino vivo media intensità con lievi riflessi violacei

OLFATTO: Netto ampio con note floreali di viola e fruttate di lampone, ciliegia e prugna

GUSTO: Armonico, pieno sapido con finale leggermente asciutto e gradevolmente fruttato

GRADO ALCOLICO: 13,5% vol.

BOTTIGLIA: Albeisa 750 ml

TAPPO: Sughero

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice da degustazione

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO: 5 anni ed oltre.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Essendo considerato un vino di pronta beva si può dire essere da "tutto pasto", tuttavia si abbina bene a tutti gli antipasti piemontesi ed alle carni bianche; ottimo se gustato con formaggi freschi o di media stagionatura.

www.fortemasso.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA