



FORTE MASSO

Langhe Nebbiolo D.O.C.

DENOMINAZIONE: Langhe Nebbiolo D.O.C.

VITIGNO: 100% Nebbiolo

ESPOSIZIONE DEI VIGNETI: Sud - Ovest con un'altezza media di 300 metri s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: Marna di Sant'Agata composta da terreno marnoso-calcareo bianco

RESA PER ETTARO: 8 T/Ha con una densità di 4000 piante/Ha

VENDEMMIA: Manuale in cassette di piccola dimensione

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: L'uva appena vendemmiata viene pigia-draspata e messa a fermentare in vasi vinari in acciaio inox termocondizionati. Già dai primi giorni di fermentazione vengono effettuati rimontaggi giornalieri al fine di facilitare l'estrazione del colore e degli aromi dalla buccia. Trascorsi 3 - 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 in acciaio di alcuni mesi il vino verrà imbottigliato in primavera

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

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

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

BOTTIGLIA: Albeisa 750 ml, 1500 ml

TAPPO: Sughero

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice da degustazione

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO: Se conservato in modo corretto 5 anni e oltre

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Essendo considerato un vino di pronta beva si abbina bene a tutti gli antipasti piemontesi e alle carni bianche. Ottimo se gustato con formaggi freschi o di media stagionatura



www.fortemasso.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA