



# FORTE MASSO

## Barolo D.O.C.G. Castelletto

---

**DENOMINAZIONE:** Barolo D.O.C.G.

**VITIGNO:** 100% Nebbiolo

**ESPOSIZIONE DEI VIGNETI:** Sud - Est tra i 360 - 450 metri s.l.m. nel comune di Monforte d'Alba. Vigneti in forte pendenza, difficilmente meccanizzabili

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO:** Arenaria di Diano composta da sabbia, limo e argilla

**RESA PER ETTARO:** 7 T/Ha con una densità di 4000 piante/Ha

**VENDEMMIA:** Manuale in cassette di piccola dimensione

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** L'uva appena vendemmiata viene pigiata 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 della 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. Quest'ultima fase è 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 che contribuisce a rendere il vino stabile dal punto di vista microbiologico. In dicembre inizia il periodo di affinamento in legno che dura in media 30 mesi. Segue l'imbottigliamento e un ulteriore affinamento in bottiglia per altri 8 - 10 mesi, al termine dei quali il prodotto sarà pronto per la vendita

**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 e leggermente asciutto con finale molto persistente e complesso che lascia un piacevole ricordo di liquirizia

**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 20 anni e oltre

**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 come brasati e stufati anche di cacciagione. Si accompagna bene a formaggi a pasta dura di medio lungo affinamento. Superati i 10 - 15 anni diventa ottimo con formaggi di lunghissima stagionatura, preparazioni al tartufo e anche solo come vino da meditazione

[www.fortemasso.it](http://www.fortemasso.it)



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA