



# FORTE MASSO

## Barbera d'Alba D.O.C.

---

**DENOMINAZIONE:** Barbera d'Alba D.O.C.

**VITIGNO:** 100% Barbera

**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 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 pigiadiraspata 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. Conclusa la fermentazione alcolica, il vino viene lasciato a macerare con le bucce per ulteriori 7 - 8 giorni per poi essere svinato. Effettuati alcuni travasi e ultimata la fermentazione malolattica, il vino viene affinato in barriques per 12 mesi per poi essere imbottigliato 14 - 16 mesi dopo la vendemmia. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia per altri 6 mesi, al termine dei quali il prodotto sarà pronto per la vendita

**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

**BOTTIGLIA:** Albeisa 750 ml, 1500 ml

**TAPPO:** Sughero

**BICCHIERE CONSIGLIATO:** Calice da degustazione

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Il Barbera è un vino di carattere, deciso, di nerbo acido e di struttura. Trova il suo abbinamento migliore con primi piatti di pasta all'uovo, con carni rosse alla brace, arrostiti e formaggi a pasta dura



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



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA