



FORTE MASSO

BAROLO

Barbera d'Alba Superiore 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 pigiata-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. 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, arrosti e formaggi a pasta dura



www.fortemasso.it



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA