



# FORTE MASSO

BAROLO

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

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

**VITIGNO:** 100% Dolcetto

**ESPOSIZIONE DEI VIGNETI:** Ovest con un'altitudine media di 300 m s.l.m.

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO:** Argilla - Calcare

**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. Già dai primi giorni di fermentazione vengono effettuati rimontaggi giornalieri al fine di facilitare l'estrazione del colore e degli aromi dalla buccia. Trascorsi 4 - 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 granata intenso con evidenti riflessi violacei

**OLFATTO:** Netto, ampio con note ciliegia, mora, leggera spezia e prugna

**GUSTO:** Armonico, pieno, caldo, sapido con finale fruttato e persistente

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

**TAPPO:** Sughero

**BICCHIERE CONSIGLIATO:** Calice da degustazione

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** Essendo considerato un vino di pronta beva si abbina bene a tutti gli antipasti piemontesi e ai primi piatti di pasta fresca



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



AGRICOLE GUSSALLI BERETTA