

10/05/2023

[https://www.lavinium.it/vino\\_nel\\_bicchiere/barolo-castelletto-riserva-2016-fortemasso/](https://www.lavinium.it/vino_nel_bicchiere/barolo-castelletto-riserva-2016-fortemasso/)



## Barolo Castelletto Riserva 2016



**Degustatore: Roberto Giuliani**

**Valutazione: @@@@**

**Data degustazione: 05/2023**

**Tipologia: DOCG Rosso**

**Vitigni: nebbiolo**

**Titolo alcolometrico: 14,5%**

**Produttore: FORTEMASSO**

**Bottiglia: 750 ml**

**Prezzo medio: da 90 a 100 euro**

**D**opo il Castelletto 2017 passiamo alla versione Riserva, classe 2016, le cui uve sono state vendemmiate nella parte più alta del vigneto, partendo da quasi 450 metri e scendendo fino a 360; qui la meccanizzazione è quasi impossibile per via della forte pendenza. L'esposizione è a Sud-Est su suolo composto da sabbia, limo e argilla. Dopo la pigia-diraspatura il mosto fermenta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, vengono effettuati rimontaggi giornalieri, la macerazione si svolge a cappello sommerso per ottimizzare l'estrazione e stabilizzare il colore del vino, con una durata variabile da 30 a 45 giorni, durante i quali si svolge anche la fermentazione malolattica. Successivamente il vino viene trasferito in legno, dove sosta per almeno 40. Segue un lungo affinamento in bottiglia per 22 mesi.

Colore granato caldo, luminoso, i profumi sono di straordinaria pulizia timbrica, si sente un grande equilibrio espressivo che spazia dalla viola all'arancia rossa, dalla ciliegia al lampone maturo; non ci sono elementi dominanti ma una tavolozza che sostiene tante diverse sfumature. Un afflato balsamico risveglia l'attenzione, perfetto l'utilizzo del legno, totalmente nascosto; cedro e note minerali, una punta di tabacco, eucalipto, accenni di fico secco, molto altro ancora.

L'assaggio rivela un'eccellente freschezza, un frutto perfettamente maturo e un tannino finissimo, la percezione pseudocalorica non eccede, la materia non è massiccia ma ben estratta, elegante, il finale lungo e quasi salino.