

14/09/2025

Lavinium

[Barolo Del Comune di Monforte d'Alba 2021 Fortemasso - Lavinium](#)



[Home](#) / [Portfolio Item](#) / [Barolo Del Comune di Monforte d'Alba 2021](#)

Barolo Del Comune di Monforte d'Alba 2021



Degustatore: Roberto Giuliani

Valutazione: @@@@

Data degustazione: 09/2025

Tipologia: DOCG Rosso

Vitigni: nebbiolo

Titolo alcolometrico: 14,5%

Produttore: FORTEMASSO

Bottiglia: 750 ml

Prezzo medio: da 40 a 46 euro

Torno a raccontare volentieri dei vini di Fortemasso, una delle aziende che fanno parte del gruppo Gussalli Beretta (le altre sono "Lo Sparviere" in Franciacorta, "Castello di Radda" in Chianti Classico, "Orlandi Contucci Ponno" nelle Colline Teramane, "Steinhaus" in Alto Adige e "Fabio Motta" a Bogheri); il nome di questo vino chiarisce immediatamente la collocazione di questa cantina, situata a Monforte d'Alba (uno degli undici comuni della DOCG Barolo), per la precisione all'interno dell'MGA Castelletto, acquistata a fine 2012 dalla storica famiglia.

La dizione in etichetta Barolo "Del Comune di" viene utilizzata quando le uve non provengono da una specifica MGA (Menzione Geografica Aggiuntiva), ma da uno o più appezzamenti situati all'interno dello stesso Comune. Averla introdotta anni fa è servito a differenziare questa tipologia dal Barolo senza alcuna specificazione, quest'ultimo infatti può essere ottenuto da uve provenienti da più Comuni.

Il nebbiolo di questo Barolo, quindi, proviene dal Comune di Monforte d'Alba, le viti sono allevate in vigneti piuttosto scoscesi, è quasi impossibile la meccanizzazione, la lavorazione manuale è d'obbligo, i terreni sono composti di sabbia, limo e argilla, fanno parte della cosiddetta Arenaria di Diano (periodo Tortoniano). Le rese si aggirano attorno ai 70 quintali per ettaro, con una densità di 4000 ceppi/ha. Raccolta manuale, in piccole cassette, diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione in acciaio inox termocontrollato, con rimontaggi giornalieri; finita la fermentazione alcolica (8-10 giorni), si passa alla macerazione a cappello sommerso (25-30 giorni), durante la quale si avvia anche la malolattica. A dicembre, il vino ottenuto viene trasferito in botti di rovere da 25 ettolitri, dove permane per almeno 2 anni; il ciclo si chiude con un affinamento in bottiglia di 14-16 mesi. Tappo in sughero Amorim NDtech.

Ed eccolo nel calice, con un bel colore rubino con riflessi granati, accostato al naso si esprime con eleganza, direi addirittura con una certa grazia, dovuta alla presenza floreale di rosa e viola e a una ciliegia molto piacevole, seguono note di prugna, leggero lampone, inspirando profondamente arriva anche il succo di melagrana, poi delicate pennellate di vaniglia.

L'assaggio rivela un vino di carattere, preciso e ben legato alle sensazioni appena espresse, il frutto è vivace, fresco, il tannino ha tutto il carattere del nebbiolo di Monforte, ma sta già integrandosi senza difficoltà; non manca di sapidità e persistenza.

Merita la quinta chiocciola perché si sente la grande qualità, legno gestito benissimo, carattere squisitamente territoriale.