Margheria

Barolo DOCG 2012

Massolino

Il vino rosso Margheria di Massolino è un Barolo Docg prodotto nelle zone di Serralunga d'Alba esclusivamente con uve Nebbiolo. Questo è un vino importante che racchiude in sé tutta la storia di questa terra.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Barolo
Denominazione	DOCG
Annata	2012
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Piemonte
Localizzazione	Serralunga d'Alba
Vitigno	Nebbiolo 100%
Gradazione	13.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Colore rosso granato intenso
Gusto	Sapore da vino classico, con buona armonia, tannico quando giovane
Profumo	Profumi eterei con predominanti note di spezie, tabacco e sottobosco; da sottolineare anche importanti note minerali
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse arrosto, secondi piatti di selvaggina, formaggi a media stagionatura
Temperatura di servizio	18° - 20° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Tre bicchieri Gambero rosso 2 bicchieri rossi ;Bibenda 5 Grappoli ;Vitæ AIS 3 Viti ;James Suckling 94

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	340 m m
Tipologia terreno	Calcareo con buona percentuale di sabbia
Allevamento	Guyot
Densità impianto	5.300 viti per ettaro
Età ceppi	35
Resa per ettaro	45 quintali
Epoca vendemmia	Seconda metà di ottobre
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Fermentazione e macerazione di 15-20 giorni ad una temperatura di 31-33° C
Maturazione	In botti di rovere per circa 30 mesi

Affinamento	**In bottiglia per minimo un anno in appositi locali freschi e bui**