



# 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

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

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

## PREMI E RICONOSCIMENTI

<b>Premi</b>	Tre bicchieri Gambero rosso 2 bicchieri rossi ;Bibenda 5 Grappoli ;Vitæ AIS 3 Viti ;James Suckling 94
--------------	---

## DATI DI PRODUZIONE

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

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