BAROLO DOCG MARGHERIA

Serralunga d'Alba
MASSOLINO

Un Barolo storico per noi: il Margheria è sinonimo di eleganza e mineralità.

Il Barolo DOCG Margheria trae dal terreno calcareo, con una percentuale di sabbia leggermente superiore rispetto alle altre nostre sottozone, gran parte del proprio carattere. Prodotto per la prima volta nel 1985, come i grandi Barolo di Serralunga, possiede grandi potenzialità di invecchiamento.

Prodotto con uve Nebbiolo provenienti dal nostro vigneto sito nella Me.G.A. "Margheria" in Serralunga d'Alba.

Altitudine: 280 m s.l.m.

Superficie totale: 1,5 ettari.

Tipologia del terreno: calcareo con piccola percentuale sabbiosa.

Età media delle viti: 40 anni.

Prima annata di produzione: 1985.

Vinificazione e invecchiamento: Barolo tradizionale con fermentazione e macerazione di lunga durata in tini di rovere ad una temperatura intorno ai 30°C; invecchiato in grandi botti di rovere fino a 30 mesi e affinato in bottiglia per circa un anno in appositi locali freschi e bui.

Note: fantastico vigneto che abbina alla potenza delle nostre terre, l'eleganza e l'armonia frutto della percentuale sabbiosa del terreno. Vinificazione e affinamento tradizionali sono il naturale complemento alle straordinarie caratteristiche delle uve.

Caratteristiche di degustazione

Alla vista: rosso granato intenso.

Al naso: profumi eterei con predominanti note di spezie, tabacco e sottobosco; da sottolineare anche importanti note minerali.

Al palato: vino classico, con buona armonia, tannico quando giovane e con notevoli potenzialità di invecchiamento che lo rendono un inconfondibile "Nebbiolo di Serralunga". È consigliabile caraffarlo e berlo a temperatura di 18-20°C.
Un vino importante che racchiude in sé tutta la storia della nostra terra ed esprime al meglio le sue doti se accompagnato a piatti ricchi, come gli arrosti di carne rossa o la selvaggina in umido. Ottimo anche su formaggi di media e lunga stagionatura.

AZ. AGR. VIGNA RIONDA S.S. - P.ZZA CAPPELLANO, 8 - 12050 SERRALUNGA D'ALBA (CN) - ITALY
www.massolino.it