



Barolo

DOCG

Margheria

DENOMINAZIONE

DOCG

ALTITUDINE

340 metri s.l.m.

VARIETÀ

Nebbiolo 100%

ESPOSIZIONE

Sud

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Serralunga d'Alba

SUPERFICIE

1.5 ettari

VIGNETO

MGA Margheria

PRODUZIONE

50-55 quintali

ANNO DI IMPIANTO

1959

TERRENO

Calcareo-Argilloso

Il vino

Margheria, MGA di Serralunga che risalta per le sue caratteristiche di eleganza e raffinatezza.

Profilo sensoriale

Alla vista il Barolo Margheria si presenta di colore rosso granato. Al naso è intenso e complesso, caratterizzato da sentori fruttati, floreali e da sfumature di cuoio e fieno fresco. Al palato è profondo, elegante, con tannini piacevoli, tipici del vitigno nebbiolo.

In cantina

La vinificazione del Barolo Margheria avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per circa 18/20 giorni. L'affinamento è tradizionale, in botti di rovere di Slavonia da 25 hl per 24 mesi.



Barolo

DOCG

Margheria

DENOMINATION

DOCG

ALTITUDE

340 meters a.s.l.

VARIETY

Nebbiolo 100%

EXPOSURE

South

PRODUCTION AREA

Municipality of Serralunga d'Alba

SURFACE

1.5 hectares

VINEYARD

MGA Margheria

PRODUCTION

5000-5500 kg

YEAR OF PLANTING

1959

SOIL

Limestone-Clay

The wine

Margheria, MGA appellation in Serralunga it features elegance and sophistication.

Sensory profile

Barolo Margheria has a garnet red colour. The nose is intense and complex, featuring fruity, floral scents and nuances of leather and fresh hay. It is deep and elegant on the palate, with pleasant tannins, typical of the Nebbiolo variety.

In the cellar

The vinification of Barolo Margheria takes place in temperature-controlled stainless-steel tanks for about 18/20 days. Ageing is traditional, in 25 hl Slavonian oak casks for 24 months.