



BOASSO FRANCO
AZIENDA AGRICOLA

BAROLO MARGHERIA RISERVA DOCG

Vitigno: Nebbiolo della sottovarietà Michet.

Zona di produzione: comune di Serralunga d'Alba

M.G.A. MARGHERIA

Il vigneto

Superficie: 3900 mq

Età del vigneto: 15 anni

Sesto di impianto 0.90x2.60

Nr ceppi per ettaro 4250

Portainnesto : S04

Suolo: calcareo

Forma di allevamento: spalliera con potatura a Guyot.

L'uva

Vendemmia: 100% manuale

Epoca di vendemmia: Ottobre.

Resa massima: 80 q/ha di uva.

Resa massima in vino: 68% dopo il periodo di invecchiamento obbligatorio.

Vinificazione: pigiadirsapatura dell'uva fresca con fermentazione alcolica in acciaio gestita con lieviti selezionati a temperatura controllata (28-30°C) rimontaggi programmati per 8-10 giorni e macerazione a cappello sommerso non inferiore ai 14 giorni Fermentazione malolattica completa seguita da affinamento in legno.

Il vino

Nr bottiglie: 2800

Affinamento: 36 in botti di rovere da 15 hl

CARATTERISTICHE DEL VINO

Grado alcolico (minimo): 13,00% vol.

Acidità totale (minima): 4,5 g/L

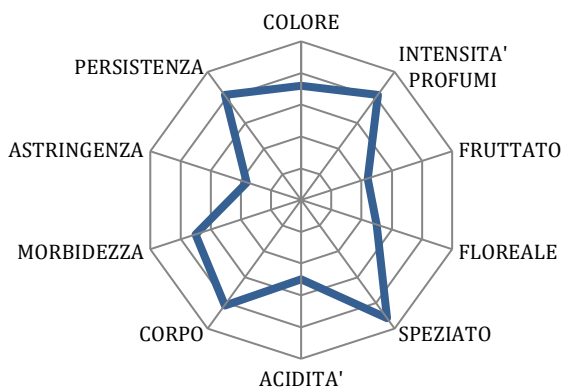
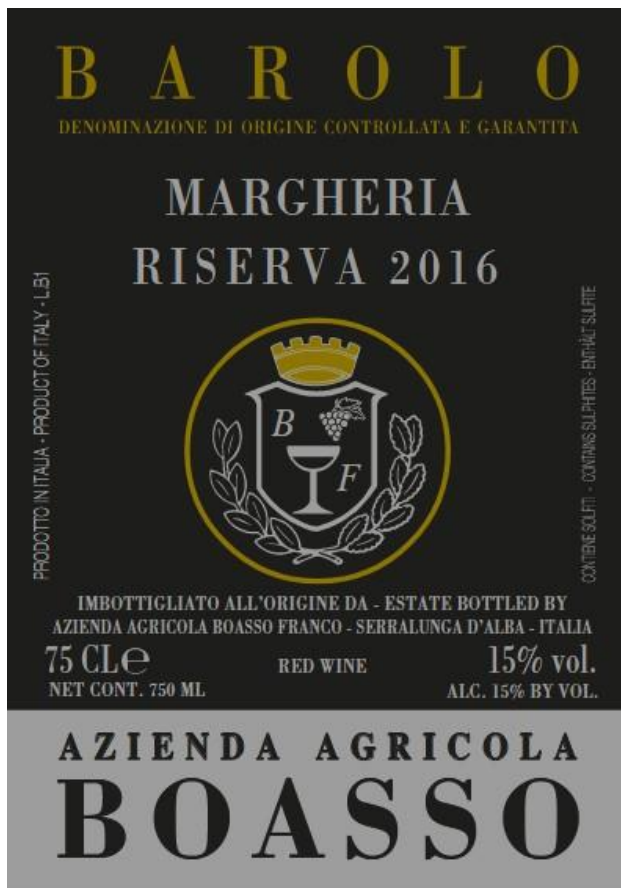
Estratto secco netto (minimo): 22 g/l

QUADRO ORGANOLETTICO:

Temperatura di degustazione: 18/20 gradi.

Conservazione: Il Barolo, a seconda delle annate, può essere conservato per diversi decenni. Per ottenere una giusta qualità è consigliato mantenere le bottiglie coricate, al buio, in un locale asciutto a temperatura ambiente.

Abbinamento cibo/vino: umidi e stracotti aromatici di carni rosse e di selvaggina, arrostiti di selvaggina da pelo, selvaggina da penna tartufata, formaggi stagionati.



LIMITI LEGALI

Pb: max 0,20 mg/L Reg. UE 2015/1005 **Cu:** max 1 mg/L D.M. 29/12/1986 **Zn:** max 5 mg/L D.M. 29/12/1986 **Metanolo:** max 0,25 mL/100 mL alcool art. 10-11 L.82 20/02/2006 **SO₂:** max 150 mg/L Reg. CE 606/09 **Ocratossina A:** max 2 µg/L Reg. CE 123/2005