



# CASCINA MONTAGNOLA

EST. 1988

## MARGHERITA

### DENOMINAZIONE

Vino Rosso

### ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono esclusivamente da vigneti aziendali di circa 20 anni di età, in località Montagnola.

### UVE

Si tratta di un assemblaggio di uve « alloctone », presenti nei vigneti aziendali da molto tempo e solitamente vinificate insieme alle uve autoctone come la Barbera

### VENDEMMIA

Le uve vengono raccolte manualmente in cassette da 15 Kg di uva l'una.

### TECNICA DI VINIFICAZIONE

Dopo la pigiadiraspatura si conduce la macerazione in serbatoi di acciaio, a temperatura controllata, per circa 10 giorni.

### AFFINAMENTO

Il vino matura 12-14 mesi in tonneau di rovere francese, in parte nuovi, e altri 12 mesi in vetro, dopo l'imbottigliamento.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso rubino intensissimo e coperto fino a bordo bicchiere, con sfumature buccia di melanzana.

**Profumo:** finissimo ed intenso, si possono cogliere belle note di liquirizia dolce, erbe aromatiche e frutti neri avvolte da una sfumatura di grafite molto elegante.

**Gusto:** pieno, lungo e strutturato, in gioventù leggermente tannico, si ammorbidisce con l'affinamento in bottiglia.

### TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

18°C.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Carni rosse, pollame, paste ripiene, funghi e formaggi di grande personalità.

