



Barolo Docg 2005 Massara

Vigneto e vitigno

Il vigneto Massara, è situato a 280 m s.l.m. nel comune di Verduno [foglio di Mappa X°, particella n.137p. (impiantata parte nel 1988 e poi nel 1992)]. La superficie vitata è di 1.22,49 ettari, interamente coltivata a Nebbiolo. Il suolo è formato da terra bianca, con un alto contenuto calcareo-argilloso, conosciuto con il nome di "Marne Sant'Agata" (30% sabbia, 55% argilla e 15% calcare). Da questo tipo di terreno si ottengono vini molto eleganti, profumati e di notevole longevità. Esposizione Sud-Est.

Vendemmia e macerazione

La vendemmia, eseguita a mano depositando in piccole cassette forate solo i grappoli migliori, è avvenuta il 29 e 30 settembre 2005. La macerazione in tini di legno è durata 27 giorni, con la tradizionale steccatura del cappello per protrarre al massimo l'estrazione dalle bucce anche dopo la fine della fermentazione.

Maturazione ed affinamento

La maturazione è avvenuta per 24 mesi in botti grandi di rovere e per 6 mesi in vasche di acciaio. L'affinamento è avvenuto in bottiglia coricata per 27 mesi, prima di essere posto in commercio.

Imbottigliamento

Il vino è stato imbottigliato, senza alcuna filtrazione né chiarifica, il 18 Giugno 2008 con il lotto L08-170. La produzione 2005 è stata di 4010 bottiglie Albeisa da 0,75 l., 200 da 0,375 l, 115 da 1,50 l e 15 da 3.0 l.

Caratteri organolettici

Colore rosso rubino brillante dal profumo ampio e balsamico, elegante miscela di frutta e spezie: pepe, confettura, ciliegia sottospirito, timo, geranio, violetta. In bocca tanta freschezza e fine tannino con corpo e lungo finale.

Parametri analitici

Alcool	14% vol
Acidità totale	5,3 g/l
pH	3,42
Estratto	24,7 g/l

Annata 2005

L'andamento climatico è stato particolare e soddisfacente. L'inverno e la primavera hanno avuto un clima nella norma, senza picchi né verso il basso né verso l'alto. La prima parte dell'estate è stata molto calda con temperature superiori a 35° con alcuni temporali in Agosto. E' seguito un Settembre con alcune piogge iniziali e bel tempo fino ai primi di Ottobre, quando, a vendemmia ultimata, è ricominciata la pioggia.





Decanter

THIS IS TO CERTIFY THAT

Castelló di Verduno Massara
2005

IS AWARDED FOUR STARS

in a *Decanter* panel tasting for Barolo 2005

Highly Recommended



Guy Woodward, Editor

Steven Spurrier, Consultant Editor