



## Barolo Docg 2009 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 di 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, é avvenuta il 6 Ottobre 2009. La macerazione in tini di legno è durata 40 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 32 mesi in botti grandi di rovere e per 2 mesi in vasche di acciaio. L'affinamento è avvenuto in bottiglia coricata per 21 mesi, prima di essere posto in commercio a Settembre 2014.

### Imbottigliamento

Il vino è stato imbottigliato, senza alcuna filtrazione ne chiarifica, l'1 ottobre 2012 con il lotto L12-10.

La produzione 2009 è stata di 5294 bottiglie Albeisa da 0,75 l., 330 da 0,375 l, 203 da 1,50 l e 17 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 14,50% Vol  
Acidità totale 5,8 g/l

### Riconoscimenti

93 punti – Wine Enthusiast  
17/20 – Jancis Robinson  
4 stelle - Decanter

### Annata 2009

L'annata 2009 sarà ricordata per un inverno caratterizzato da abbondanti nevicate, che hanno garantito notevoli riserve idriche che si sono rivelate di estrema utilità considerando la mancanza di pioggia per la maggior parte dell'estate.

Le condizioni climatiche sono state buone nei mesi di settembre e ottobre e il bel tempo ha favorito la vendemmia, sia per le precoci che per le tardive varietà di uve.

