



## Macchiona 2013

*Cantina:* La Stoppa

*Denominazione:* Emilia IGT

*Tipologia:* Rosso

*Regione:* Emilia Romagna

*Vitigni:* Barbera, Croatina

*Certificati:* Autocertificato Naturale, "Triple A"

*Denominazione:* Emilia IGT

*Annata:* 2013

*Grado Alcolico:* 13.5 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Anidride Solforosa:* 18 mg/L

*Affinamento:* None mesi in Botte di Rovere

*Abbinamenti:* Formaggi Semi Stagionati, Primi Piatti Strutturati, Selvaggina

*Bottiglie prodotte:* 25000

*Temperatura di servizio:* 18-20 °C

*Decantazione:* Sì

## Descrizione vino

Macchiona 2013 di La Stoppa è un vino 50% barbera e 50% croatina che ha svolto una fermentazione spontanea e una lunga macerazione sulle bucce di 40 giorni in tini di acciaio inox e cemento. L'affinamento del Macchiona è avvenuto in botti di rovere da 15, 20 e 40 hl. Vino "Triple A" a bassissime dosi di solfiti.

## Note di degustazione

Macchiona 2013 di La Stoppa è rosso granato al calice, leggermente ambrato all'unghia. Al naso sentiamo dolci sentori di frutta rossa surmatura e a confettura, che successivamente lascia spazio a sfumature speziate e leggeri toni ossidativi. L'assaggio è ricco e succoso e gradevolmente minerale al palato. Ottima la persistenza con una piacevole sensazione tannica.