BARBERA D'ALBA GISEP



Barbera d'Alba DOC, Massolino, Piemont, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2017
Notizen	Tiefes Rubinrot; Duft von Beerenkompott; weicher, warmer Auftakt am Gaumen gefolgt von saftigen Frucht- und feinen Röstaromen.
Begleitend zu	Kalbsvoressen mit Polenta, Pilzgerichte, Meerfisch gebraten
Vinifikation	18 Mt. Barriques- und 6 Mt. Flaschenausbau; Produktion: 6'000 Flaschen
Traubensorten	100% Barbera
Alkohol	15 %
Format	75 cl
Lagerbar	Min. 5 Jahr(e) ab 2021
Auszeichnungen / Bewertungen	James Suckling (2015) 92/100 Punkte Antonio Galloni - vinous (2015) 90/100 Punkte Robert Parker (2017) 93/100 Punkte

MASSOLINO
Die Azienda Agricola Massolino Vigna Rionda wurde 1896 vom Urgrossvater Giovanni Massolino gegründet. Bereits in vierter Generation widmet man sich heute der Weinproduktion von hoher Qualität. Die hervorragenden Lagen dieser Kellerei und der grosse Einsatz bei der Produktion und der Zubereitung der Trauben haben diese Kellerei an die Spitze der Barolo Produzenten geführt. 1990 wurde in Serralunga d'Alba ein neuer Keller in Betrieb genommen, welcher erlaubt die Weine bei kontrollierter Temperatur und Feuchtigkeit zu lagern. Die Weine, welche produziert werden, stammen alle von den eigenen Weinbergen.

http://www.massolino.it