

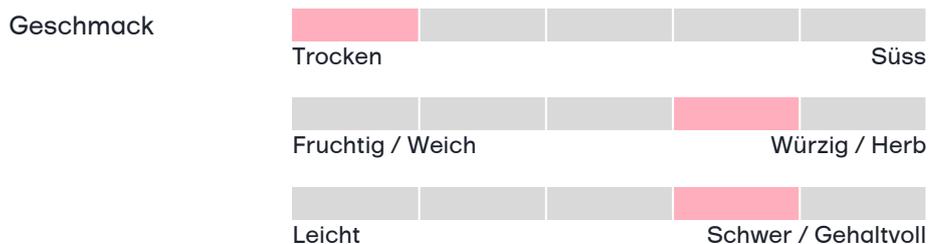


Vergani

BAROLO PARUSSI



Barolo DOCG, Massolino, Piemont, Italien



Jahrgang	2016	
Notizen	Tabak und Leder in der Nase; strukturiert und kraftvoll im Gaumen; in den ersten Lebensjahren zeigt er eine gewisse Strenge, die sich mit der Zeit abrundet. Die festen und robusten Tannine belegen seine Langlebigkeit. Der sehr lange Abgang betont den Charakter von Castiglione Falletto.	
Begleitend zu	Geschmortes Fleisch, gereifte Käse	
Vinifikation	Gärung und Mazeration während 15-20 Tagen bei einer Temperatur von 31–33°C. Ausbau in grossen Eichenholzfässern für circa 30 Monate.	
Traubensorten	100% Nebbiolo	
Alkohol	15 %	
Format	75 cl	
Lagerbar	Min. 10 Jahr(e) ab 2021	
Auszeichnungen / Bewertungen	Antonio Galloni - vinous (2016)	95/100 Punkte
	Robert Parker (2016)	96/100 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>