

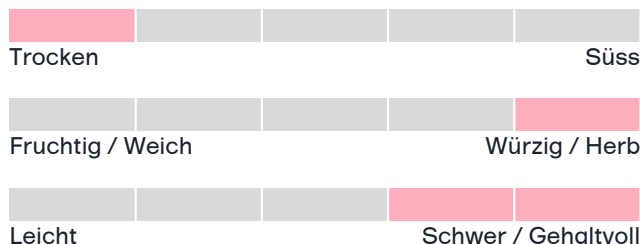


VIGNA RIONDA BAROLO DOCG RISERVA MASSOLINO



Barolo DOCG, Massolino, Piemont, Italien

Geschmack



Jahrgang

2015

Notizen

Kräftiges Rubinrot mit typischen barolofarbenen Reflexen; in der Nase getrocknete Erdbeeren und erdige Aromen; die Aromatik setzt sich im Gaumen fort; Der kraftvollste Wein von Massolino, der auf exzellente Weise jene wesentlichen Merkmale eines Barolos in sich vereint; grossartige Struktur, ausgewogene Tannine.

Begleitend zu

Schmorgerichte, Rostbraten, Wild

Vinifikation

5 Jahre Ausbau, wovon 3 1/2 Jahre in grossen Holzfässern aus slawonischer Eiche. Auf 8400 Flaschen limitiert.

Traubensorten

100% Nebbiolo

Alkohol

14.5 %

Format

75 cl

Lagerbar

Min. 20 Jahr(e) ab 2022

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>