



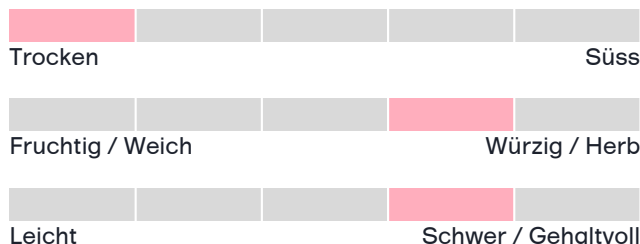
Vergani

BAROLO DOCG MASSOLINO 37.5CL



Barolo DOCG, Massolino, Piemont, Italien

Geschmack



Jahrgang

2019

Notizen

Tiefes Granatrot; in der Nase Noten von schwarzem Pfeffer, Teer und Tabak; im Gaumen dezent fruchtig, würzig und gut strukturiert.

Begleitend zu

Schmorbraten, Kartoffelgratin, Pasta mit Fleischsauce, Trüffel, gereifter Käse.

Vinifikation

Ab mitte Oktober werden Im Gemeindegebiet von Serralunga d'Alba und Castiglione Falletto auf 320 und 360 m ü.d.M, 9 Hektar Reben geerntet. Traditionelle Barolobereitung, mit Fermentation und Maischezeit von etwa 15 Tagen bei Temperaturen von 31-33 °C. Der Ausbau erfolgt in grossen Fässern aus slawonischer Eiche und dauert mind. 30 Monate.

Traubensorten

100% Nebbiolo

Alkohol

14 %

Format

37,5 cl

Lagerbar

Min. 8 Jahr(e) ab 2024

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>