MARGHERIA BAROLO DOGC MASSOLINO 75CL

Barolo DOCG, Massolino, Piemont, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2019
Notizen	Ätherische Aromen mit vorherrschenden Noten von Gewürzen, Tabak und Unterholz. Am Gaumen körperreich, elegant und harmonisch zugleich, Der Abgang ist anhaltend lang mit wiederspiegelnden Geschmacksnoten von mediterranen Gewürzen.
Begleitend zu	Passt zu reichhaltigen Gerichten wie geschmortem rotem Fleisch sowie mittelreifen Käsesorten.
Vinifikation	Traditioneller Barolo, Gärung und Mazeration in Eichenfässern, 30 Monate Reifung in grossen Fässern aus slawonischer Eiche. Anschliessend reift der Wein 1 Jahr in der Flasche.
Traubensorten	100% Nebbiolo
Alkohol	14.5 %
Format	75 cl

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