

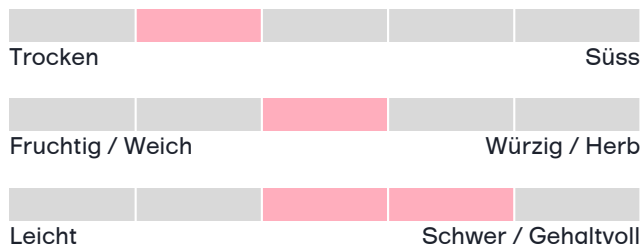


CHARDONNAY



Langhe DOC, Massolino, Piemont, Italien

Geschmack



Jahrgang

2018

Notizen

Kräftiges Strohgelb; verführerische Noten von reifen Früchten, sowie einer gut eingebundenen Mineralität, welche dem Wein eine angenehme Frische verleiht. Am Gaumen warm, einhüllend, mild und charaktervoll mit einem langen Finale; eine unverwechselbare Struktur des Terroirs der Langhe.

Begleitend zu

Meeresfischen und einigen Süsswasserfischen, wie Forellen, ebenso zu weissen und dunklen Fleischgerichten, die lange geschmort werden und delikat gewürzt sind.

Vinifikation

Ein Teil wird in Barriques ausgebaut, danach 6 Monate auf den Gärhefen, bevor er umgefüllt wird und seinen Ausbau für 6 Monate in der Flasche fortsetzt.

Traubensorten

100% Chardonnay

Alkohol

14 %

Format

75 cl

Lagerbar

Min. 6 Jahr(e) ab 2021

Auszeichnungen /
Bewertungen

James Suckling (2016)
Robert Parker (2018)

93/100 Punkte
92/100 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>