BAROLO



Barolo DOCG, Massolino, Piemont, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2016
Notizen	Tiefes Granatrot; in der Nase Noten von schwarzem Pfeffer, Teer und Tabak; im Gaumen dezent fruchtig, würzig und gut strukturiert. Aus dem überragenden Jahr 2016!
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 Eichenfässern und dauert mind. 30 Monate.
Traubensorten	100% Nebbiolo
Alkohol	14.5 %
Format	75 cl
Lagerbar	Min. 8 Jahr(e) ab 2021
Auszeichnungen / Bewertungen	Antonio Galloni - vinous (2016) 92/100 Punkte Robert Parker (2016) 94/100 Punkte Wine Spectator (2016) 95/100 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