

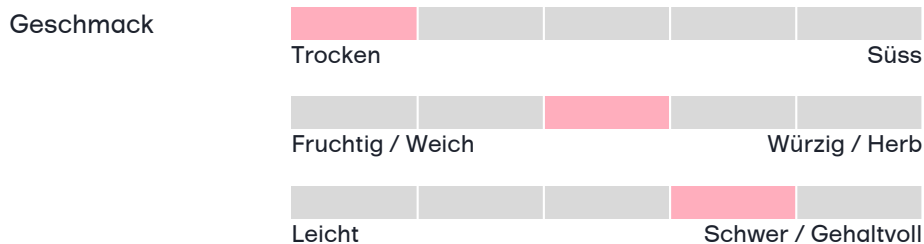


Vergani

MARGHERIA BAROLO DOGC MASSOLINO 75CL



Barolo DOCG, Massolino, Piemonte, Italien



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 widerspiegelnden 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>