2017 Parussi Barolo DOCG

Massolino | Piemont



Der Parussi Barolo DOC von Massolino ist ein besonderer Meilenstein im Portfolio des Hauses: der erste Barolo, der außerhalb von Serralunga d'Alba entsteht, im renommierten Gebiet Castiglione Falletto. Die Nebbiolo-Trauben stammen aus der MGA Parussi, einer exponierten Kuppenlage auf rund 290 Metern Höhe mit stark kalkhaltigen, mergeligen Böden. Diese Herkunft verleiht dem Wein eine eigenständige, kraftvolle Persönlichkeit. Vinifiziert wird klassisch mit langer Maischegärung in Holzfermentern, gefolgt von bis zu 30 Monaten Reife in großen Eichenfässern und weiterer Flaschenreife.
Im Glas zeigt der Parussi Barolo ein tiefes Granatrot. Das Bouquet ist ätherisch und intensiv, mit Noten von süßen Gewürzen, Sandelholz, Tabak und Leder. Am Gaumen strukturiert, konzentriert und von markanten, langlebigen Tanninen geprägt, die mit der Zeit an Eleganz gewinnen. Ein ausdrucksstarker, langlebiger Barolo mit typisch langem Finale, ideal zu Schmorgerichten und gereiftem Käse. In den ersten Lebensjahren besitzt er eine gewisse Strenge, die sich mit der Zeit abrundet und ihn eine große Langlebigkeit verleiht.
Jahrgang 2017: Ein warmer, trockener Jahrgang, der jedoch dank kühler Nächte und eines ausgleichenden Herbstes harmonisch ausfiel. Geringere Erträge brachten Weine mit exzellentem polyphenolischem Profil, ausgewogener Säure, reifen Tanninen und großer Ausdruckskraft. Die Weine sind früh zugänglich, zugleich aber mit überzeugendem Reifepotenzial.

Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	Unterholz, nasser Stein, Preiselbeere
Geschmack	mittlere Säure, feinkörniges Tannin, kraftvoll

Wissenswertes

Ausbau	Flaschenreife, großes Holzfass
Trinkreife	2024-2034
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

Trüffelgerichte, kurzgebratenes Rinderfilet, greifter Hartkäse

Auszeichnungen

Decanter Jahrgang 2017 - 95 / 100 Punkten l
Falstaff Jahrgang 2017 - 92 / 100 Punkten l

Produzent

30 Top Barolo-Produzen erwähnt.

Seit 1896, seit nunmehr vier Generationen, erzeugt die Familie Massolino mit großer Leidenschaft im Herzen des Barolo-Gebietes hervorragende Weine. Das Weingut befindet sich in dem Städtchen Serralunga d'Alba, dessen Weinberge mit ihren kalkhaltigen und sandigen Mergelböden für
extraktreiche, langlebige und eigenständige Baroli berühmt geworden sind. Auf mittlerweile 40 Hektar Rebfläche bringt die Familie Massolino mit 16 Angestellten die Typizität der autochthonen piemonteser Rebsorten und die sich aus den unterschiedlichen Lagen

ergebenden Charakteristiken der Weine auf beeindruckende Weise zum Ausdruck. Jedes Jahr werden im Schnitt 300 000 Flaschen Nebbiolo, Barbera, Dolcetto und Moscato gefüllt und ohne Zweifel gehören die Baroli von Massolino zu den besten des Piemonts.

Gründungsjahr	1896
Anzahl der Mitarbeiter	16
Rebfläche	40 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	300 000
Rebsortenspiegel	Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Moscato, Chardonnay, Riesling

Az. Agr. Vigna Rionda S.S.| Piazza Cappellano 8 | IT 12050 Serralunga d'Alba

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN