

2017 Vigna Rionda Barolo Riserva DOCG

Massolino | Piemont

Der Vigna Rionda Barolo Riserva von Massolino ist der kraftvollste und zugleich monumentalste Cru-Barolo des Hauses, ein Wein am Höhepunkt des Potenzials von Serralunga d'Alba. Die Nebbiolo-Trauben stammen von bis zu 50 Jahre alten Reben aus den legendären MGA Vigna Rionda. Auf rund 300 Metern Höhe wachsen die Trauben auf mergel- und kalkhaltigen Böden. Vinifiziert wird streng traditionell mit langer Maischegärung, anschließend reift der Wein bis zu 42 Monate in großen slawonischen Eichenfässern und weitere 24 Monate in der Flasche, bevor er als Riserva freigegeben wird.

Im Glas zeigt sich der Vigna Rionda in leuchtendem Granatrot. Das Bouquet ist tief, komplex und vielschichtig, mit roten Früchten, floralen Noten sowie Tabak, Gewürzen und Unterholz. Am Gaumen beeindruckend strukturiert, konzentriert und tanninreich, dabei von großer Eleganz. Er bringt auf hervorragende Weise all jene essentiellen Charakteristiken eines Barolo zum Ausdruck: die große Struktur und die ausgezeichnete Konzentration an Alkohol und Tanninen, die eine lange Ausbaufähigkeit garantieren. Der Wein öffnet sich langsam und erreicht die optimale Trinkreife erst nach einigen Jahren der Verfeinerung auf der Flasche.



Jahrgang 2017: Ein warmer, trockener Jahrgang, der jedoch dank kühler Nächte und eines ausgleichenden Herbstanfangs harmonisch ausfiel. Geringere Erträge brachten Weine mit exzellentem polyphenolischem Profil, ausgewogener Säure, reifen Tanninen und großer Ausdrucksstärke. Die Weine sind früh zugänglich, zugleich aber mit überzeugendem Reifepotenzial.

Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	Unterholz, Cassis, nasser Stein
Geschmack	ausdrucksstark, mittlere Säure, feinkörniges Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Flaschenreife, großes Holzfass
Trinkreife	2027-2041
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

Trüffelgerichte, kurzgebratenes Rinderfilet, greifter Hartkäse

Auszeichnungen

Falstaff Jahrgang 2017 - 98 / 100 Punkte I
James Suckling 2017 - 95 / 100 Punkte

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 piemontesischen 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

