2020 Barolo DOCG

Massolino | Piemont



Der Barolo DOCG von Massolino ist die klassische Visitenkarte des traditionsreichen Weinguts und eine Interpretation ihrer Barolo-Hügel. Seit dem ersten Jahrgang 1947 steht dieser Wein für die Synthese verschiedener Terroirs: Die Nebbiolo-Trauben stammen aus mehreren Weinbergen mit überwiegend kalkhaltigen Böden und spiegeln die Vielfalt der Langhe eindrucksvoll wider. Vinifiziert wird streng traditionell mit langer Maischegärung in Holzfermentern und anschließendem Ausbau über bis zu 30 Monate in großen Eichenfässern.
Im Glas zeigt sich ein granatroter Barolo mit vielschichtigem Duftspektrum aus Gewürzen, floralen Noten sowie roten Früchten. Am Gaumen ist er vollmundig, strukturiert und klassisch, mit reifen Tanninen, Tiefe und großer Balance. Ein langlebiger, komplexer Barolo, der die Charakteristik seiner Herkunft authentisch transportiert und besonders zu Wildgerichten, Trüffel oder gereiftem Käse glänzt.

Jahrgang 2020: Ein milder Winter führte zu einem frühen Vegetationsstart, forderte aber erhöhte Aufmerksamkeit im Weinberg. Dank ausreichender Niederschläge und eines idealen Spätsommers reiften die Trauben gleichmäßig aus. Die Weine zeigen sich strukturiert, frisch und mit eleganten Tanninen, ein sehr harmonischer Jahrgang mit gutem Reifepotenzial.

Bright and lively red fruit character with dried flowers, stones and hints of tree resin. Medium-bodied, clean and focused on the palate, with fine tannins and a linear finish. Shows freshness and poise. Polished. Try from 2027, but already a joy to taste. James Suckling 16.09.2024

Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	Veilchen, Waldboden, Walderdbeere
Geschmack	mittlere Säure, elegant, feinkörniges Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Flaschenreife, großes Holzfass
Trinkreife	2027-2040
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

Trüffelgerichte, kurzgebratenes Rinderfilet, greifter Hartkäse

Auszeichnungen

James Suckling 94 Punkte, Robert Parker 94 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 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