

2020 Barolo DOCG

Massolino | Piemont

Ein sehr traditionell ausgebauter Barolo des Weingutes Massolino, der von seiner langen Maischegärung und der Holzfassreife für mindestens 30 Monate profitiert. Für Massolino spielt dieser Wein eine bedeutende Rolle, es ist der Klassiker des Weingutes. Langlebig, komplex und strukturiert zeigt er sich im Glas und überzeugt mit vielfältigem Geschmacksempfinden und der Charakteristik der Region.

Der Jahrgang 2020 wird immer wieder mit dem Ausnahmejahrgang 2016 verglichen und zeichnet sich durch eine bemerkenswerte Balance zwischen Eleganz und Struktur aus. Das Jahr 2020 war von einem kühlen Frühjahr und einem sehr heißen Sommer, mit einer gewissen Temperaturdifferenz zwischen Tag und Nacht geprägt. Die kühlen Nächte halfen, die Frische und die Säure in den Trauben zu bewahren, was bei den Baroli zu einer klaren Fruchttintensität und einer feinen Tanninstruktur führte.

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-Produzenten 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