

2020 Vigna Rionda Barolo Riserva DOCG Etichetta Nera

Massolino | Piemont

Der Barolo DOCG Vigna Rionda Riserva von Massolino stammt aus der gleichnamigen Einzellage in Serralunga d'Alba im Piemont. Dieser Rotwein aus Nebbiolo verbindet ausgeprägte Struktur mit Eleganz und einem langen Entwicklungspotenzial. Seit 1982 erzeugt die Familie diesen Lagenwein. Er bleibt bis zu seinem sechsten Jahr im Keller, bevor er als Riserva auf den Markt kommt. Zeit ist damit ein wesentlicher Bestandteil seines Charakters.

Die Nebbiolo-Trauben wachsen auf rund 300 Metern über dem Meeresspiegel. Massolinos Rebfläche innerhalb der Lage Vigna Rionda umfasst drei Hektar, die Böden bestehen aus kalkhaltigem Mergel. Die Reben erreichen ein Alter von bis zu 50 Jahren. Das Weingut beschreibt das Zusammenspiel von Boden und Mikroklima als Grundlage für die strukturierte, vielschichtige Art dieses Barolo. Die Trauben der Lage werden eigenständig vinifiziert, um ihren Herkunftscharakter herauszuarbeiten.

Im Keller folgt Massolino einer traditionellen Barolo-Bereitung. Die lange Gärung und der Kontakt mit den Beerenschalen erfolgen in Eichenholz-Gärbottichen bei etwa 30 °C. Anschließend reift der Wein bis zu 42 Monate in großen Eichenfässern und weitere 24 Monate in der Flasche. Dieser ausgedehnte Ausbau gibt ihm Zeit, seine Struktur zu entwickeln. Im Vordergrund stehen dabei die Tiefe des Nebbiolo und seine Fähigkeit, über viele Jahre weiterzureifen.

Im Glas zeigt sich ein leuchtendes Granatrot. In jungen Jahren bestimmen rote Früchte und florale Noten den Duft. Mit zunehmender Reife kommen Unterholz, Tabak und Gewürze hinzu. Die Aromen entfalten sich langsam im Glas und verändern sich mit Luft und Zeit. Am Gaumen verbindet der Wein Kraft und Vielschichtigkeit mit Eleganz. Sein Charakter lebt von dieser Balance zwischen ausgeprägter Struktur und feinen, sich allmählich öffnenden Nuancen.



Sensorik

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

Wissenswertes

Ausbau	Flaschenreife, großes Holzfass
Trinkreife	2026-2040
Trinktemperatur	12-16°C

Speiseempfehlung

Trüffelgerichte, geschmorte, Steinpilzrisotto mit gereiftem Parmigiano Reggiano

Auszeichnungen

Wine Spectator JG 2016 - 98 / 100 Punkten |
Falstaff JG 2016 - 99 / 100 Punkten |
James Suckling JG 2016 - 97 / 100 Punkten |
Gambero Rosso JG 2016 - 3 / 3 Gläsern

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

SardoVINO
Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Moscato, Chardonnay, Riesling

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

